



Casa do Sobrado

VINHO TINTO | VIN ROUGE | RED WINE

Denominação Douro D.O.C.

Tipo Tinto

Castas 50% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca

Vinificação

Ocorre entre a primeira e a segunda semana de Setembro, em cubas de fermentação de inox, a uma temperatura controlada de 28°C durante 10 dias. Todas as castas são fermentadas em separado.

Notas de Prova

De forte e intenso rubi. No nariz é jovem, com notas de fruta vermelha e groselha preta. Na boca é encorpado mas muito suave.

Informação Adicional

CASA DO SOBRADO é o vinho ideal para se conviver descomprometido e sem preocupações, muito versátil combina bem com várias comidas mas recomendamos pratos de cozinha tradicional portuguesa.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico 13,5% Vol.

Acidez Total 5,5 g/L Ácido Tartárico

Açúcares Residuais < 3 g/L

Acondicionamento

Caixa de 6 garrafas x 750mL

Peso

7,335 Kg

Grupagem

Europaleta com 100 caixas (25 x 4)

Código EAN

5 604954 004142

