



Casa do Sobrado

VINHO TINTO | VIN ROUGE | RED WINE

Denominação Douro D.O.C.

Tipo Tinto Reserva

Castas 50% Tinta Roriz, 40% Touriga Nacional, 10% Touriga Franca

Vinificação

Ocorreu em finais de Setembro, com fermentação separada por casta a uma temperatura de 28°C durante 10 dias. Seguiu-se estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano e posterior estágio de 12 meses em garrafa.

Notas de Prova

Vinho de cor rubi, de aroma intenso e complexo, onde predominam os frutos vermelhos e maduros e frutos pretos marcados por notas de chocolate e baunilha. Na boca revela bom volume, acidez bem integrada com taninos de boa qualidade. Final de boca longo e complexo.

Informação Adicional

CASA DO SOBRADO RESERVA pode ser consumido de imediato, mas tem potencial de envelhecimento de 5 a 10 anos. É o acompanhamento ideal para pratos de carne e de sabor intenso como caça e cabrito. Deve ser servido entre os 14°C e os 16°C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico 14% Vol.

Acidez Total 5,3 g/L Ácido Tartárico

Açúcares Residuais 3,7 g/L

Acondicionamento

Caixa de 6 garrafas x 750mL

Peso

8,010 Kg

Grupagem

Europaleta com 96 caixas (12 x 8)

Código EAN

5 604954 004173

