BARÃO DE VILAR RESERVA TINTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS
Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO
As uvas são selecionadas e apanhadas à mão no momento de perfeita maturação. Depois, são transportadas para a adega onde são arrefecidas em câmara frigorífica. Inicia-se o processo de fermentação, depois de 3 dias de maceração pelicular em cubas de inox a temperatura de 25ºC. Posteriormente uma parte do lote é envelhecido em barricas usadas, dando origem a um vinho cheio de caráter e com nuances de fruta especiada.

NOTAS DE PROVA
Cor vermelha profunda. No nariz, aromas de frutos negros aveludados. Na boca, os frutos negros destacam-se, mas em perfeita harmonia com notas de madeira e taninos xaroposos. Revela um perfil cheio de caráter e termina de forma prolongada e elegante.

SERVIR / DESFRUTAR
Pronto a beber. Ideal para momentos de partilha jovial. Acompanha bem carnes vermelhas e de caça. Imaginamo-lo a acompanhar um bife de vitela com molho de Vinho do Porto.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14%

BARÃO DE VILAR
PORT PRODUCERS IN OPORTO SINCE 1715

DOURO

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt