

CALDAS VINHAS VELHAS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

mais de 20 castas autóctones

VINIFICAÇÃO

Desengace total; 6 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 3 dias de maceração

ESTÁGIO

14 Meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano

NOTAS DE PROVA

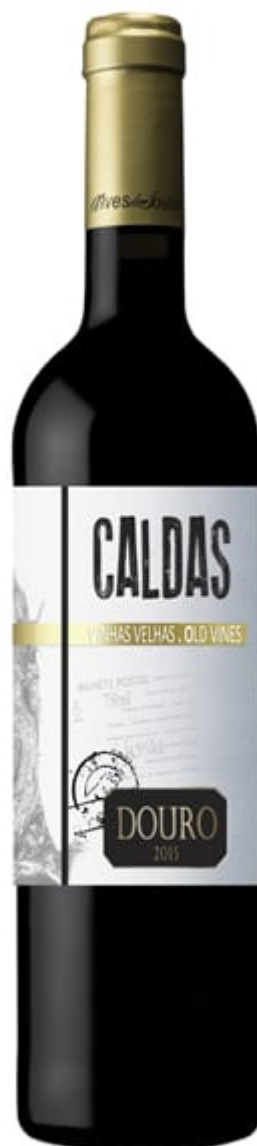
Cor rubi. Aromas a amoras, violetas, casca de pinheiro e chocolate negro. Boca muito elegante, complexa e envolvente, com ameixas pretas e notas muito finas de café. Grande classe e elegância.

SERVIR / DESFRUTAR

carne de vaca, charcutaria e queijos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5 g/L | **pH:** 3,78 | **Açúcares Totais:** < 0,60



DOURO