

PALAVRAR VINHAS VELHAS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Clima: Continental

Solo: Xistoso

Produção: 15.000

Paladar: Na boca revela-se intenso com taninos redondos e maduros, proporcionando um final longo persistente.

Final de prova: Muito suave, agradável e longo.

Gastronomia: Acompanha bem pratos de carne.

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

VINIFICAÇÃO

Desengace, fermentação com temperatura controlada entre 22 e 24°C.

ESTÁGIO

Barricas de carvalho francês 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: Intenso Ruby

Aroma: Nuances de especiarias e fruta madura

Paladar: Na boca revela-se intenso com taninos redondos e maduros, proporcionando um final longo persistente.

Final de prova: Muito suave, agradável e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DOURO