



Pintarola Reserva Tinto

Edição Limitada 3000

Origem - Alenquer, Lisboa, Portugal

Colheita - 2013

Castas - Vinhas Velhas - Touriga Nacional / Trincadeira Preta / Camarate / Castelão / Cabernet Sauvignon.

Vindima - 15 de Setembro a 15 de Outubro.

Estágio - 12 meses em barrica / 12 meses em garrafa.

Cor - Granada / Escura.

Aroma - Frutos Vermelhos, Compotas, Madeira.

Prova - Frutos vermelhos maduros, taninos firmes e elegantes, envolvimento fumada e chocolate negro.

Harmonização - Gastronomia tipicamente Portuguesa, Pratos fortes, Queijos, Enchidos.

Acidez Total - 5,13 g/l (ácido tartárico)

pH - 3,77

Extracto seco - 32,8 g/L

14%vol. Servir a 16°C / 18°C

Código EAN Garrafa - 5600702622040

Este é um vinho irreverente na sua essência, obtido pela selecção criteriosa das melhores uvas das nossas vinhas, e através da mistura entre uvas provenientes de vinhas velhas e vinhas jovens. De cor intensa, revela um bouquet com notas de frutos vermelhos e tons de madeira. Na boca apresenta-se redondo e aveludado, de acidez equilibrada, taninos firmes e persistentes, numa envolvimento de fumo e mistério. Estágio em barricas de Carvalho Francês. Vinho não filtrado, sujeito a criar depósito.

