



Pintarola Colheita Tinto

Origem - Alenquer, Lisboa, Portugal

Colheita - 2016

Castas - Touriga Nacional / Syrah / Tinta Roriz.

Vindima - 15 de Setembro a 15 de Outubro.

Estágio - 6 meses em barrica de Carvalho.

Cor - Granada.

Aroma - Frutos Vermelhos, Especiarias.

Prova - Suave, Redondo, com Taninos aveludados.

Harmonização - Assados, Queijos, Charcutaria.

Acidez Total - 5,08 g/l (ácido tartárico)

pH - 3,70

Extracto seco - 31,5 g/L

13,5%vol. Servir a 16°C / 18°C

Código EAN Garrafa - 5600702622101

Esta é uma sinfonia de cor granada que junta a Touriga Nacional à Syrah e Tinta Roriz, numa pauta de tons a fruta madura e compotas. Na boca, macio mas intenso e mineral, com notas leves de especiarias e uma envoltória a madeira e mistério. Vinho sonoro de evidente vocação gastronómica, acompanha orgulhosamente qualquer tipo de prato. Estágio em barricas de carvalho.

