

**GARRAFAS**

75 cl

**BAG-IN-BOX**

N/D

## FICHA TÉCNICA

# CARDEAL DOM GUILHERME

**TINTO** CLÁSSICO

### TIPO DE VINHO

Tinto

### ANO DE COLHEITA

2013

### REGIÃO

Tejo - Portugal

### ENTIDADE CERTIFICADORA

CVR Tejo – Comissão Vitiv. Regional do Tejo

### DENOMINAÇÃO

DOC do TEJO

### CASTAS PREDOMINANTES

Aragonês, Syrah e Cabernet Sauvignon.

### TIPO DE SOLO

Calcáreos pardos ou vermelhos e solos litólicos não húmidos de arenitos grosseiros.

### TECNOLOGIA

Vinificação clássica de “ Curtimenta ”, com desengace total, esmagamento, maceração de 5 a 6 dias, aproveitamento apenas do vinho-mosto da sangria e com um ligeiro estágio em madeira.

**ÁLCOOL** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO** 15° a 16°

**TEMPERATURA DE CONSUMO** 17° a 18°

### GASTRONOMIA

Acompanha bem com os pratos à base de carnes vermelhas, caça, queijos fermentados e de meia cura e sobremesas doces.