

GARRAFAS
75 cl

BAG-IN-BOX
N/D

FICHA TÉCNICA

TERRAS DO PAÇO TINTO

TIPO DE VINHO
TINTO

ANO DE COLHEITA
2013

REGIÃO
Tejo - Portugal

ENTIDADE CERTIFICADORA
CVR Tejo – Comissão Vitiv. Regional do Tejo

DENOMINAÇÃO
Regional Tejo Reserva

CASTAS PREDOMINANTES
Castelão, Trincadeira e Aragonês.

TIPO DE SOLO
Calcários pardos ou vermelhos e aluviossilos modernos, predominantemente dos campos da margem direita do Rio Tejo.

TECNOLOGIA
Método tradicional de 'curtimento', com desengace total, esmagamento e fermentação com leveduras selecionadas, com leve estágio em madeira de carvalho.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Cor granada vivo, com aroma jovem e intenso, macio, redondo, taninos suaves e com prolongamento na boca.

ÁLCOOL 13,5% vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO 14° a 16°

TEMPERATURA DE CONSUMO 16° a 18°

GASTRONOMIA
Pratos à base de carne estufada e assada, caça, queijos e sobremesas doces.