Montes Claros garrafeira

Read More

SKU:

Price: 17,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d’alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus. Vinification: ce vin rouge a été élaboré à partir d'une sélection de vieilles vignes installées dans des sols argilo-calcaires, avec un contrôle rigoureux de la production et de l'évolution de la maturation de chaque raisin. La fermentation eu lieu dans des cuves en inox, la macération a duré 10 jours, à une température contrôlée de 24 ° C. La fermentation malolactique a eu lieu en fûts neufs de chênes français et américain, durant une période de repos de 12 mois. Après filtration rapide, la mise en bouteille et une dernière période de repos de 30 mois en bouteille, la vin est enfin commercialisé. **Cépages:** Trincadeira, Aragonêz, Tinta Caiada **Dégustation:** Aspect limpide et couleur grenat avec une belle profondeur. Bonne intensité aromatique, avec la prédominance de notes de fruits rouges, de café, de chocolat et d'épices. Saveur douce, avec une fraîcheur fruitée, une excellente structure, astringence rapide d'épices et grillé. Équilibre, élégance et persistance en finale. Servir à une température de 16-17ºC. Ce vin peut être consommé immédiatement ou être servi dans 10 ans. **Suggestions:** Meilleur servi avec de la viande rouge, il exprimera au mieux ses saveurs.