

CARDEAL DOM GUILHERME

DENOMINAÇÃO

Vinho Tinto- Grande Reserva

CASTAS

Touriga Nacional

PERFIL E NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi com aroma complexo que revela por um lado o carácter tipicamente floral da Touriga, com notas claras de violeta. Por outro lado, fruto do estágio em madeira, denotam-se aromas tostados e de baunilha. Na boca revela-se igualmente complexo com um carácter típico da casta no início que depois evolui para as notas amadeiradas. É um vinho muito equilibrado na boca, com corpo, taninos redondos e final muito persistente.

VINIFICAÇÃO

A fermentação decorreu a uma temperatura de 25°C, seguida de uma pequena maceração pós-fermentativa. O lote depois estagiou 8 meses em madeira, e o restante tempo em inox.

ANÁLISES

Álcool: 14%
PH: 3.68
AT: 4.6 g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ml

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz solar.

INGREDIENTES E DECLARAÇÃO NUTRICIONAL



Cofinanciado por:

