



OUTEIRO MADURO

Classificação Vinho Regional Tinto 2015

Região Lisboa

Castas Syrah, Aragonez e Touriga Nacional

Vinificação Na maceração, é o vinho de “lágrima” o eleito para o processo, sendo que o vinho resultante da prensagem das massas é processado em separado. Fermentação, com controlo de temperatura, entre os 20°C e os 25°C, durante 5 dias.

Maturação Estagio de 6 meses em carvalho francês.

Conservação Manter, preferencialmente, a temperatura entre os 14°C e os 16°C.

Parâmetros Físico-Químicos

Teor Alcoólico – 14,0% vol

Acidez Total – 4,8 g/L

pH – 3,68

Notas de Provas Uma viagem pelo bosque, colhendo frutos silvestres, que se fundem com notas de cacau e caramelo. O corpo bem estruturado e especiarias frescas desafiam os sentidos num conjunto suave e harmonioso.

Gastronomia Desfrute na companhia de queijos fortes, carnes ricas e chocolates negros. Servir entre os 14°C - 16°C.

Enólogo Eng. Ricardo Noronha



V I N I R O S A

www.vinirosa.com

VINIROSA, Comércio de Bebidas e Representações, Lda. Pernelhas - Leiria Portugal