

FICHA TÉCNICA



Enoport

Alma Grande Douro DOC

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Tinta Roriz , Touriga Nacional e Touriga Franca

SAFRA: 2011

TERROIR: Douro

PAÍS: Portugal

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Intenso em compota de frutas vermelhas, cereja bem madura, manteiga e nuances de chocolate e baunilha. De paladar complexo, estruturado, harmonico e persistente, os taninos sedosos conferem-lhe elegância e longevidade. É um vinho de classe superior, perfeito para acompanhar momentos especiais.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho grená.

OLFATO: Aroma intenso de cereja em compota, toques de manteiga, pimenta preta e nuances de baunilha.

PALADAR: Em boca é bem estruturado, picante e com final persistente.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, Carnes vermelhas grelhadas e Massa ao molho pesto

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 6 meses;
- Rotulagem.



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%