

FICHA TÉCNICA



Enoport

Terra de Caniços Tinto

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Touriga Nacional 20,0%, Trincadeira 40,0% e Castelão 40,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Tejo

PAÍS: Portugal

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18 °C

Terra de Caniços revela com elegância o incrível caráter frutado dos vinhos do Tejo. Leves, frutados e macios, são a escolha perfeita para diversas ocasiões.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Limpido e translúcido rubi, vivo e brilhante.

OLFATO: Intenso aroma frutado, com destaque para as notas de frutas vermelhas maduras e em compota envoltas por delicadas nuances de especiarias.

PALADAR: No paladar mostra-se macio e aveludado, com ótimo equilíbrio e persistência.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, Pizzas e Queijos de média intensidade

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Maceração pelicular prolongada;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Estabilizações, envase e rotulagem;



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%

Acidez Total: 5,30 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 6,90g/l

pH: 3,74