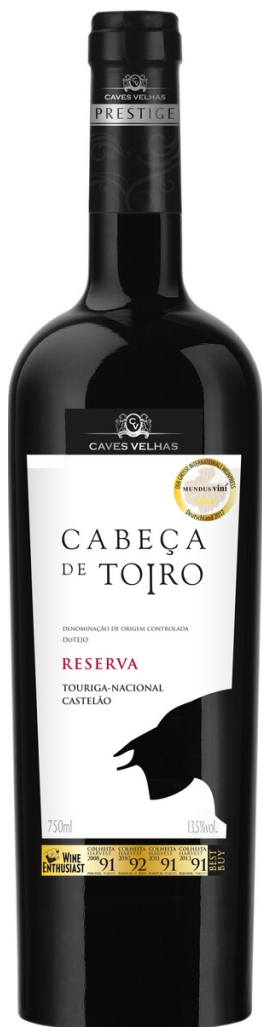


FICHA TÉCNICA



Enoport

Cabeça de Toiro Reserva Tinto

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

SAFRA: 2013

TERROIR: Tejo

PAÍS: Portugal

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C °C

É fato que Portugal é um dos países vitivinícolas mais curiosos e singulares, onde com maestria produz suas incomparáveis uvas autóctones, e com esta matéria-prima consegue elaborar grandes e inesquecíveis vinhos. Este exemplar referencia todo o 'savoir faire' do povo lusitano, onde vinho é alimento e história, fundidos pelos séculos de dedicação a vinha, sempre respeitando a natureza e o que ela tem a oferecer.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Vermelho-rubi, com reflexos granada.

OLFATO: Abundante carga aromática, evidenciando frutas vermelhas maduras, com agradáveis notas tostadas.

PALADAR: Frutado, macio e encorpado. Com final longo e extremamente persistente.

HARMONIZAÇÃO: Filé grelhado, Massas com molhos pouco condimentados e Queijos de média intensidade

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura a 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- 9 meses em barricas de carvalho francesa;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase;
- Rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool 13,5% pH: 3,65 Acidez Total: 5,2 g/l