

Casal da Coelheira
TERRAÇOS DO TEJO 2013
Tejo, Portugal



UVAS: Aragonês, Syrah e Castelão

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração e fermentação em cubas de inox a temperatura controlada seguida de fermentação maloláctica e filtração.

COMENTÁRIOS: Vinho bem elaborado, com aromas de frutas vermelhas frescas e boca com boa fruta, frescor e corpo médio, com boa relação preço/qualidade.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,9%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas como fraldinha e maminha, queijos curados, pizza como Portuguesa e Calabresa.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554