

**Casal da Coelheira**  
**MYTHOS 2013**  
Tejo, Portugal



UVAS: Touriga Nacional, Touriga Franca e Cabernet Sauvignon

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, estagiado em barricas de carvalho francês e filtração.

COMENTÁRIOS: Vinho de altíssima gama, com aromas de frutas escuras perfeitamente maduras, notas florais, toques de tostado e chocolate. No paladar é delicioso, com acidez e álcool equilibrados, ótima concentração de frutas, encorpado, de fina textura, longa persistência, com final de boca elegante e sofisticado. Um grande vinho que já dá muito prazer se bebido agora, mas com potencial para longa guarda.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,18%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 17°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas como bife ancho, baby-beef e bife de chorizo, arroz de pato, cordeiro, e como vinho para uma conversa ao pé da lareira.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554