

SERRADO COLHEITA TINTO

COLHEITA 2014

Região

DÃO DOC

Castas

Touriga Nacional (30%) e Tinta Roriz (25%) Alfrocheiro (20%) e Jaen (25%)

Vinificação

Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta do Serrado.

Todas as uvas são vindimadas manualmente, após todo um acompanhamento rigoroso desde a quinta até à entrada na adega, onde é efetuada uma seleção de uvas.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi

Aroma

Intenso com uma inspiração floral e a frutos do bosque.

Sabor

Uma agradável perceção das sensações frutadas sentidas pela via nasal direta, final com sentidos a fumados e especiarias.

Consumir

16/18 °C

Potencial de envelhecimento

2 a 5 Anos

Pratos recomendados

Carnes assadas e pratos regionais de forte pendor sensitivo

Prémios

Medalha de Ouro – Melhores Vinhos do Dão 2017

