

Clama Doc Tinto

CLAMA

Rgião de Origem - Douro | Portugal

Classificação

Doc Douro.

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca

Vinificação

Vindima manual, com critério de maturação ótima e uvas cuidadosamente selecionadas. Maceração pelicular e fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa seguida de fermentação malolática.

Idade mínima de 4 anos antes do engarrafamento.

Notas de Prova

Cor rubi fechada, CLAMA é um vinho muito elegante e exuberante, de aromas frescos e florais, típicos de Touriga Nacional, complexados com touriga Franca para dar um toque de compota de frutos silvestres e vermelhos.

É um vinho denso, mas ao mesmo tempo elegante, macio e persistente num conjunto que CLAMA por si e por boa companhia.

Álcool

14 % vol.

Gastronomia

Ideal para pratos de carnes e caça, queijos, comida típica portuguesa e comida mediterrânica.

Temperatura recomendada entre 18 e 20°C

ENOLOGIA

António J. Bastos.

