

QUINTA DO SERRADO RESERVA TINTO

COLHEITA 2013

Região

DÃO DOC

Castas

Touriga-Nacional (40%), Alfrocheiro (35%) e Jaen (25%)

Vinificação

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

Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no momento ideal de maturação, conjugaram-se para dar origem a este vinho de qualidade superior, que estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi retinta

Aroma

Boa combinação de fruta madura envolvida pela madeira.

Sabor

Macio, elegante e muito atrativo. Taninos finos, boa textura e excelente acidez.

Consumir

16/18 °C

Potencial de envelhecimento

8 a 10 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas, de caça, enchidos, queijos de pasta mole (ex.: queijo da serra)

Prémios

The Grand Gold Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2014

Gold Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2013

Silver Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2012

50 Great Portuguese Wines to USA

50 Great Portuguese Wines to Brazil

