



VALE MARIANNES Douro DOC Reserva Tinto 2019

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Barroca

Vinificação:

Colheita em caixas plásticas de 22 Kg Fermentado a 28°C em castas separadas com curtimenta pós-fermentativa durante 15 dias, estagiado posteriormente em barricas de carvalho durante 12 meses.

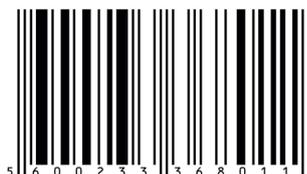
Nota de Prova:

Possui uma forte cor de Rubi. Pinta o copo de vermelho escuro intenso ao verter e liberta um perfume elegante de frutos vermelhos com um suave acompanhamento floral. Na boca é guloso e envolvente. Conquistador.

Parâmetros Analíticos/Teor Alcoólico:

13.6%vol pH: 3,85 Acidez Total: 4.8 g/L Acidez Volátil: 0,6g/L

garrafas 750 ml



Formato disponível: **750 ML**