



CONDE VIMIOSO

CONDE VIMIOSO TINTO 2023



CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Tinto

CASTAS Touriga Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon, Syrah

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos, com calhau rolado

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas logo após chegada à adega. A fermentação decorre a temperatura controlada (25º C) em cubas de inox.

ESTÁGIO 6 meses em barricas de carvalho.

ÁLCOOL 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5,5 g/l

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Cor granada definida. Na prova apresenta aromas a fruta vermelha e compota. Os taninos macios conferem-lhe uma estrutura muito equilibrada e agradável, terminando com notas de fruta madura.

ACOMPANHAMENTO Pratos de caça, carnes vermelhas e culinária tradicional portuguesa.