

CAIS DO REGUENGO TINTO 2020



ORIGEM: Pocinho, sub-região do Douro superior.

CASTAS: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

VINDIMA: Vindima Manual.

VINIFICAÇÃO: Desengace e leve esmagamento, seguido de choque térmico para 18°C através do permutador de massas. Maceração pré-fermentativa a frio durante 36 a 48h. Fermentação em cubas de inox troncocónicas com temperatura controlada. Estágio de 50% do lote em barricas de carvalho francês usadas durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby intenso. Aromas a frutos vermelhos bem integrados com notas de especiaria, provenientes do estágio em barrica. Na boca é sedoso, encorpado, taninos suaves e um final de boca frutado e persistente.

ENOLOGIA: Pedro Branco

HARMONIZAÇÃO: Ideal para pratos de peixe no forno, carnes vermelhas e carnes no forno e queijos de pasta mole.

CAPACIDADE: 75cl.