

VALE DA PIA TINTO 2021



ORIGEM: Pocinho, sub-região do Douro Superior.

CASTAS: Tinta Roriz, Touriga Nacional 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 48 horas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA: Cor rubi. No aroma apresenta-se concentrado de frutos vermelhos e fruta azul. Na boca é redondo e harmonioso. Teor alcoólico (%Vol.): 14%

ENOLOGIA: Pedro Branco

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar pratos de carnes brancas, mediterrânicos em geral e queijos de pasta mole.

CAPACIDADE: 75cl.