

# Casa Agrícola Rebelo Afonso Tinto

## Descrição

**Região:** Douro

**Classificação:** Doc

**Produtor:** Casa Rebelo Afonso Unipessoal Lda

**Ano:** 2019

**Casta:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Rori, Tinta Barroca.

**Vinificação:** A tecnologia é minimalista, recorrendo a lagares de granito com pisa mecânica. Após a fermentação, com cerca de uma semana de curtimenta, o vinho foi para cubas de aço inox, onde sedimentou os sólidos em suspensão. O engarrafamento, em Novembro 2020.

**Produção:** 10000 garrafas

## Consumo

**Conservação:** Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C.

**Gastronomia:** Dadas as suas características é indicado para pratos fortes de carnes vermelhas ou assados e guisados de caça. Servir a 16°C, sem necessidade de decantação.

## Dados logísticos/Contactos

**Capacidade:** 0,75 Litros

**Nº de garrafas por caixa:** 6 garrafas deitadas

**Nº de caixas por palete:** 100 caixas

**Código de barras-Garrafa:** 5600320001647

**Tlf. (+351)** 967055648

[jpafonso@vinhoscara.pt](mailto:jpafonso@vinhoscara.pt)

[www.vinhoscara.pt](http://www.vinhoscara.pt)

[www.facebook.com/CARA-CasaAgricolaRebeloAfonso](https://www.facebook.com/CARA-CasaAgricolaRebeloAfonso)



## Características

**Graduação:** 13% Alc. Vol.

**Acidez total:** 5,0 g/L

**Acidez Volátil:** 0,7 g/L

**PH:** 3,54

## Notas de prova

Cor vermelha rubi. O aroma prima por alguma exuberância da fruta fresca, onde são perceptíveis notas de frutos vermelhos. Na boca, surpreende pelo equilíbrio, estrutura média, boa frescura e aroma retro nasal frutado, que lhe dão um final harmonioso.

