

Rebelo Afonso Grande Reserva Tinto



rebelo afonso

Descrição

Região: Douro

Classificação: Grande Reserva

Produtor: Casa Rebelo Afonso Unipessoal Lda

Ano: 2015

Casta: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

Vinificação: A tecnologia é minimalista, recorrendo a lagares de granito com pisa mecânica. Após a fermentação, com cerca de uma semana de curtimento, o vinho foi para cubas de aço inox, onde sedimentou os sólidos em suspensão. Após a maloláctica, foi transferido para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de nove meses. O engarrafamento foi feito em Maio de 2020.

Produção: 3300 garrafas

Consumo

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

Gastronomia: Dadas as suas características é indicado para refeições especiais, onde o porco preto grelhado, a posta à mirandesa e o cozido à portuguesa possam brilhar. Servir a 16°C, recomenda-se decantação.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 3 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 180 caixas

Código de barras-Garrafa: 5600320001982

Tlf. (+351) 967055648

jpafonso@vinhoscara.pt

www.vinhoscara.pt

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

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

Características

Graduação: 14,5% Alc. Vol.

Acidez total: 4,95 g/L

Acidez Volátil: 0,75 g/L

PH: 3,78

Notas de prova

Cor vermelha rubi, carregada. O aroma prima por alguma exuberância da fruta muito madura, onde são perceptíveis notas de fruta confitada, terra molhada, baunilha e especiarias. Na boca, surpreende pela pujança, textura aveludada e riqueza aromática, num conjunto atraente e moderno.

