

Rebelo Afonso Reserva Tinto



rebelo afonso

Descrição

Região: Douro

Classificação: Reserva

Produtor: Casa Rebelo Afonso Unipessoal Lda

Ano: 2018

Casta: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

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. Após a maloláctica, foi transferido para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de seis meses. O engarrafamento foi feito em Abril de 2021.

Produção: 4000 garrafas

Características

Graduação: 14% Alc. Vol.

Acidez total: 4,9 g/L

Acidez Volátil: 0,7 g/L

PH: 3,75

Notas de prova

É um vinho de cor densa e de aroma vigoroso, que evidencia notas florais e fruta madura, conjugando muito bem as notas de madeira, conferindo-lhe mais complexidade e realce a elegância. Na prova destaca-se pela sua estrutura forte bem equilibrado e uma persistência final muito longa. Com o inconfundível carácter das castas e de um terroir de altitude.

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: 96 caixas

Código de barras-Garrafa: 5600320002026

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)

