

ENCOSTA DA CRIVEIRA

TINTO 2018 – RESERVA – MAGNUM (1,5 Lts)

CONCEITO DO VINHO:

Somos sempre os sonhos que sonhamos, os vinhos que da terra criamos com amor e arte.

Amor e arte conjugam com a nossa vinha solarenga virada para o Castelo de Penela, onde vivem as videiras que todos os anos produzem as uvas que espremidas dão origem aos néctares – Encosta da Criveira.

Tinto Reserva 2018 traz consigo o melhor da Baga, da Touriga Nacional e do Alfrocheiro. Bagos colhidos no tempo certo, trazem para este vinho uma acidez equilibrada, notas a fruta vermelha bem conjugadas com especiarias e um toque delicado a baunilha resultado de um breve estágio em barrica.

Um vinho para beber com prazer, para temperar todos os momentos, para fazer parte da sua história.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

TIPO: IGP Beira Atlântico

SUB-REGIÃO: Terras de Sico

CASTAS: Baga, Alfrocheiro e Touriga Nacional

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

NOTAS DE PROVA

COR: Ruby vibrante

AROMA: Compota, frutos vermelhos, cacau.

FINAL DE BOCA: Perfeito e delicado.

PALADAR: Fruta madura, especiaria.

PRATOS COM QUE ACOMPANHA: Queijo, carnes de caça e carnes vermelhas.

ANÁLISE

TEOR ÁLCOOL: 13.5 %

ACIDEZ TOTAL: 5,0 g/l de ácido tartárico

QUANTIDADE PRODUZIDA: 200 garrafas

PRODUTOR: Isaura Rosa Conceição Reis

ENÓLOGO: Gonçalo Moura Costa

VITICULTURA E ADEGA: Luis Reis

Adega: Rua do Cubo, 3 – 3230-287 PENELA

Contactos: 963788106 (Luis Reis);

Mail: info@encostadacriveira.

