



Tapada do Barão

Obtidos essencialmente com uvas provenientes do Monte dos Perdigões estes vinhos nascem debaixo da marca mais antiga e emblemática da Granadeiro Vinhos. São vinhos que procuram sublinhar as características da região segundo a visão do Autor: Suavidade, elegância e complexidade.

Enologia e Qualidade

A enologia está a cargo de Pedro Baptista e Margarida Barrancos Vieira. A Granadeiro Vinhos dispõe de laboratório próprio operado por técnicos especializados onde conduz um controlo rigoroso dos seus vinhos em todas as etapas da sua produção.

Tapada do Barão Tinto

Nome: Tapada do Barão

Colheitas: 2010

Tipo: tinto

Denominação: Regional Alentejano

Teor Alcoólico: 14,5°

Castas: Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet

Vinificação: Temperatura controlada em tanques de mármore, com pisa mecânica e balseiros em carvalho francês, com maceração média, maturação sur lies

Estágio: -

Temperatura: 17°C

Harmonização: Cozido à Portuguesa

Cor: Granada

Aroma: Boa intensidade a fruta, ameixa e ligeiras notas florais.

Paladar: Boa estrutura com taninos macios e boa concentração.

Observações: Fresco e com grande intensidade aromática.

Empadão de camarão. Jantar em 25/04/2012, com Filhão & Cia.