



FICHA TÉCNICA

PRÉMIOS

CONTACT

MANZ DOURO TINTO

Um vinho de cor intensa, encorpado, de uma elegância e complexidade aromática apelativas com notas florais, frutos compotados e especiarias. Na boca é acetinado, pujante e revela taninos aveludados com um grande potencial de envelhecimento. Um acto equilibrado com origem na selecção de uvas Touriga Nacional e Tinta Roriz, oriundas de vinhas da zona A do alto Douro. Resultado de um processo de estabilização natural, pode criar um ligeiro perfume. Deve servir-se a uma temperatura entre 17°C - 18°C. Um convite à sua apreciação.

FICHA TÉCNICA

manzwine

vinhos

enoturismo

cursos

premium club

PT | EN | 中文

50% Touriga Nacional e 50% Tinta Roriz.

ENÓLOGO

Ricardo Noronha.

SOLO

Xistoso.

CLIMA

Temperado mediterrânico.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação, por casta, durante 8 dias, em Inox, com controlo de temperatura.

Maturação e estágio de 20 meses em depósito de inox.

COR

Cor intensa, violácea.

AROMA

Elegante, conjuga notas florais com fruta madura, compotada e aromas campestres de esteva.

PALATO

Estruturado, denso e sedoso em que os finos taninos se harmonizam com os aromas frutados, num conjunto com final de prova amplo e agradável.

GASTRONOMIA

Recomendado no acompanhamento de queijos e pratos de carne, especialmente assados.

Servir entre 16°C e 18°C.

PRÉMIOS



<http://www.manzwine.com/douro.html>

Safra 2010. Jantar Luigi Pietro – Vino e Cibo em 25/02/2016.