

Ficha Técnica



Vinho Tinto Quinta das Estréguas Dão DOC 2013

Além das já esperadas frutas maduras, como ameixas e morangos, este tinto do Dão foi além e trouxe um punhado de notas herbáceas – tomilho e louro -, que lhe dão requinte. E o vinho tem seus taninos, mas são agradáveis e macios; tem acidez vivaz, mas ela se equilibra e completa perfeitamente ao lado de um bom prato português. Se já é fã ou ainda não conhece o conceito de vinho gastronômico, eis um excelente exemplar para se aventurar neste mundo.

Casa com: leitão à bairrada, bacalhada, churrasco e abobrinha recheada com linguça

História da Vinícola De Nelas

Foi no ano 1939 que a Quinta das Estréguas iniciou as suas atividades na histórica região do Dão, mais a norte de Portugal. Seus vinhos nascem de altitudes entre 400 e 700 metros, o que proporciona lento amadurecimento da uva e o consequente desenvolvimento de complexidade em seus vinhos. Depois de tantos anos de história, a vinícola construiu um novo centro de vinificação e modernizou suas práticas vinícolas.

Informação Adicional

PAÍS DO PRODUTOR

Portugal

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C

TIPO DE VINHO

Tinto

QUANTIDADE POR CAIXA

1

UVA

Corte

PRODUTOR

Quinta das Estréguas

REGIÃO PRODUTORA

Dão – Portugal

COMPOSIÇÃO

Touriga Nacional, Tinta Roriz,

Jaen e Alfrocheiro Preto

MÉTODO DE ELABORAÇÃO	12 meses em barricas de carvalho
-----------------------------	----------------------------------

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	13%
----------------------------	-----

POTENCIAL DE GUARDA	10 anos
----------------------------	---------

SAFRA	2013
--------------	------

PAÍS	Portugal
-------------	----------

PRODUTO DE ASSINATURA?	Não
-------------------------------	-----

FREQUÊNCIA	Não
-------------------	-----

NÚMERO DE CICLOS	1
-------------------------	---

<i>Safra 2013. Almoço em 22/05/2016.</i>
--