



ALDEIA DE IRMÃOS

RESERVA TINTO 2013

tipo/type	tinto/red
castas/grapes	touriga nacional, tinta roriz, alfrocheiro e jaen
teor de álcool/alcohol	12,50%
região/region	dão
enólogo/winemaker	Célia Costa
vinificação/estágio	Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°, estágio no mínimo 8 meses em barrica de carvalho francês Allier
oenological technique/ Stay	Total grape pulling from the stalk, prolonged pellicular maceration and alcoholic fermentation at 28°, stay at least 8th months in french Allier oak barric

NOTA DE PROVA

Aspecto límpido, cor granada, o aroma fumado, algum mineral e frutos silvestres em compota, um sabor com presença de taninos suaves e delicados.

IGUARIAS

cabrito assado à padeira
peixe assado no forno

SUGESTÃO DE COPO/GLASS



TASTING NOTE

Aspect limpid, colour garne, scent smoky aroma, some mineral and berry in compote, flavour presence of soft and delicate tannins.

FOOD SUGGESTED

roast kid
fish baked in the oven

SUGESTÃO DO SOMMELIER/ SOMMELIER SUGGESTED

Sirva a uma temperatura de 18°C
Drinking temperature 18°C



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt
Caixa/Box: 6
EAN: 5600427700191



facebook.com/ivindistribuicao

Safra 2014. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.