

<http://www.adhocwine.com/>

## ABRAITO TINTO

A ETIMOLOGIA DO NOME DA PROPRIEDADE DO ABRAITO REMETE PARA O NOME DE UM LEÃO ABRATO TRAZIDO PELOS ROMANOS AQUANDO DA OCUPAÇÃO DA PENÍNSULA IBÉRICA APÓS A SEGUNDA GUERRA PÚNICA EM 218 A.C.



COR | VERMELHO INTENSO

AROMA | FRUTOS SILVESTRES E AMORAS MADURAS  
COM NOTAS DE RESINA

PALADAR | CORPO MÉDIO COM FINAL DE BOCA  
SUAVE E PERSISTENTE

SERVIÇO | TEMPERATURA DE 16°C A 18°C, COM  
CARNES GRELHADAS OU ASSADAS E COZINHA  
ITALIANA

CONSERVAÇÃO | GARRAFAS DEITADAS EM LOCAL  
AREJADO E ESCURO, ENTRE 12°C E 13°C E 60% DE  
HUMIDADE RELATIVA

LONGEVIDADE | 5 ANOS

*Safra 2015. Jantar no Carmel em 31/07/2018.*