

<https://destalowine.com/pt/>



O Cágado do rio

De presença imponente, conservador e reservado – a descrição que faz jus ao Vinho Verde Tinto para os fortes de palato, os snobs dos vinhos e os arrojadados das texturas.

Feito de corpo forte, tonalidade escura e textura audaz e agitada, o tinto é um vinho mais robusto e intenso, de paladar a frutos silvestres e nuances de citrinos.

PERFIL SENSORIAL

- Robusto e de palato ácido
- Frutado e aroma intenso a frutos silvestres
- Servido entre 12°C a 15°C (53.6° a 59°F)
- Refrescar por duas a três horas

Particularmente leve e especialmente perfumado com nuances cítricas, o Vinho Verde tem um acabamento refrescante proporcionado por uma mistura equilibrada de variedades nativas, variando de acordo com sua cor e características.

Feito com Amaral

Uva rústica de cor rubi, produzindo aromas picantes e texturas arrojadas e encorpadas.

Feito com Vinhão

Uva de cor pesada da Região do Douro D.O.C., produzindo os vinhos mais escuros e opacos. Apresenta um paladar rústico forte, textura encorpada com altos níveis de acidez.

Feito com Borraçal

De bagos negros-azulados e de vinhos rubi avermelhados, é uma casta tinta rústica, acídica, vivaça e perfumada.

Rústico e robusto

Vinho Verde Tinto: de textura enérgica, palato complexo e aroma a frutos silvestres.

- Designação de Origem: Vinho Verde
- Tipo de Vinho: Tinto
- Uvas: Vinhão, Amaral/ Azal Tinto
- Percentagem de Álcool: 10.5
- Acidez: 6.4
- Açúcar Residual: 1.5
- Capacidade: 750ml

Safra 2021. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.