

Cardeal Dom Guilherme Tinto Grande Reserva



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Condado Portucalense - Sociedade de Vinhos, Lda**

Marca: **Cardeal Dom Guilherme**

Certificação:

Castas: **Touriga Nacional**

Solo: **Calcáreos pardos ou vermelhos**

CASTAS

Touriga Nacional

PERFIL E NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi com aroma complexo que revela por um lado o carácter tipicamente floral da Touriga, com notas claras de violeta. Por outro lado, fruto do estágio em madeira, denotam-se aromas tostados e de baunilha. Na boca revela-se igualmente complexo com um carácter típico da casta no início que depois evolui para as notas amadeiradas. É um vinho muito equilibrado na boca, com corpo, taninos redondos e final muito persistente.

VINIFICAÇÃO

A fermentação decorreu a uma temperatura de 25°C, seguida de uma pequena maceração pós-fermentativa. O lote depois estagiou 8 meses em madeira, e o restante tempo em inox.

ANÁLISES E FORMATOS DISPONÍVEIS

Álcool: 14%

PH: 3.68

AT: 4.6 g/L

750ml

ENÓLOGA

Rafaela Pardal

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE