Castelo Templário Tinto 2017



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Anca Nicoleta Poiana Martins**

Marca: **Castelo Templário**

Certificação:

Castas: **Castelão, Sauvignon, Touriga Nacional**

Solo:

Duas Medalha de Ouro nos concursos internacionais "Città del Vino" em Itália e "International Wine Contest" da Bucareste

TEOR ALCOÓLICO

14,5 % v/v

VINIFICAÇÃO
Desengaço total, curtimenta prolongada com fermentação controlada e longa maceração.

ENVELHECIMENTO
Em garrafa a temperaturas controladas, durante 4 meses, antes da sua comercialização.

ANÁLISE SENSORIAL
Amadurecido nas mais nobres terras templárias e elaborado a partir de uma cuidadosa seleção das castas Touriga Nacional, Cabernet Souvignon e Castelão, este vinho de cor rubi e aroma frutado destaca-se pela sua complexidade e elaboração. Na boca apresenta-se estruturado com volume e ao mesmo tempo aveludado, recomenda-se ser consumido entre os 16 e 18ºC.

CONSUMO
Deve ser consumido entre os 16ºC-18ºC.

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE