

PACIÊNCIA MÃE Reserva tinto 2019



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Casa Agrícola Paciência, Lda.**

Marca: **Paciência**

Certificação:

Castas: **Pinot Noir, Touriga Nacional**

Solo: **Franco-arenoso**

Vinho Regional Tejo

Vinificação

Esmagamento com desengace total. Fermentação em ânforas a 23°C com maceração durante 2 semanas. Após este

período, 30% do volume total estagia em barrica durante 4 meses.

Notas de Prova

Cor viva, aroma maternal a fruta preta e especiarias num corpo macio mas equilibrado repleto de espírito.

Gastronomia

Receitas caseiras de carnes bravas, assados no forno e fumeiro tradicional. Sobremesas com ovos, nomeadamente trouxas, pudins e tortas, pão de ló tradicional e sericaia.

Servir entre 14º e 16ºC.

Controlo analítico:

Grau Alcoólico: 13%

Acidez Total: 4,90g/l

Açúcares redutores: 6-8g/l

Características Químicas:

OcratoxinaA: <2,0µg/Kg

Chumbo:<0,2mg/Kg (peso fresco)

Informações:

Capacidade: 75cl

Enólogo: Luís Guimarães

Produtor: Casa Agrícola Paciência

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE