



## CONDE VIMIOSO TINTO 2016

---



Classificação	Regional Tejo
Tipo	Tinto
Castas	Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon
Região	Tejo
Tipo de Solo	Arenosos
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas logo após chegada à adega. A fermentação decorre a temperatura controlada (25° C) em cubas de inox.
Estágio	6 meses em meias barricas de carvalho
Álcool	13,5% vol.
Acidez total	5,5 g/l
Açúcares Redutores	< 4 g/l
Notas de Prova	Cor granada definida. Na prova apresenta aromas a fruta vermelha e compota. Os taninos macios conferem-lhe uma estrutura muito equilibrada e agradável, terminando com notas de fruta madura.
Acompanhamento	Acompanhamento Pratos de caça, carnes vermelhas e culinária tradicional portuguesa.