



## CONDE VIMIOSO

### CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2018



CLASSIFICAÇÃO	Vinho Regional Tejo
TIPO	Tinto
CASTAS	Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
REGIÃO	Tejo
TIPO DE SOLO	Arenosos, com calhau rolado
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 (25º C) com maceração prolongada.
ESTÁGIO	12 meses em barricas de segundo e terceiro ano, de carvalho francês
ÁLCOOL	14% vol.
ACIDEZ TOTAL	6 g/l
AÇÚCARES REDUTORES	<4 g/l
NOTAS DE PROVA	Cor granada profunda. No nariz revela mineralidade e aromas de ameixas, amoras pretas e especiarias. Na boca apresenta-se macio, com taninos robustos, de grande elegância. Termina com persistentes notas de fruta preta.
ACOMPANHAMENTO	Carnes grelhadas e assadas, pratos de caça, enchidos e queijos.