



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2015



Classificação	Vinho Regional Tejo
Tipo	Tinto
Castas	Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet
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) com maceração prolongada em balseiros de carvalho francês.
Estágio	12 meses em barricas novas e de segundo 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.