



LIBERWINES



FONTE SAGRADA TINTO DÃO 2015

Uva: 40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Alfrocheiro, 10% Jaen

Amadurecimento: Sem passagem por madeira.

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Caves Campelo

Enólogo: José Carlos Lima

Origem: Dão, Portugal



Notas de Prova: Cor granada com reflexos acastanhados devido ao envelhecimento em garrafa. Elegante com notas de frutos silvestres. Macio e aveludado, com um bom equilíbrio entre álcool e a acidez. Boa persistência em boca.



Técnica de Vinificação: Seleção das uvas à entrada da adega, desengace total e fermentação em cubas de inox a temperatura controlada (24 - 26 °C) durante 10 dias, para extrair os componentes primários responsáveis pelos aromas frutados.



Harmonize com: Acompanha bem pratos tradicionais das beiras, como o ensopado de borrego (ovelha), cabrito assado, além de carnes vermelhas no geral e queijos curados.