



LIBERWINES



FONTE SAGRADA TINTO DOURO

Uva: 40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca

Amadurecimento: Sem passagem por madeira.

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 18°C

Vinícola: Caves Campelo

Enólogo: José Carlos Lima

Origem: Douro, Portugal



Notas de Prova: Cor rubi intensa. Aromas harmoniosos entre fruta vermelha madura e notas de café. Com corpo, equilibrado, estruturado, graças aos taninos suaves. Final longo e persistente.



Técnica de Vinificação: Seleção das uvas à entrada da adega. Desengace total e maceração pré-fermentativa a frio (8 °C) durante 4 dias em cubas de inox. Fermentação em cubas de inox a baixa temperatura (24 a 26°C) durante 4 dias; 3 delestage por dia para extrair taninos macios e estruturados e posterior prensagem para extrair aromas. Estágio em cubas de inox de 10.000 L.



Harmonize com: Acompanha bem todo o tipo de carnes, massas e risotos, queijos em geral.