



LIBERWINES



ENCOBERTA TINTO

D.O.C. 2018

Uva: 30% Vinhas Velhas, 25%
Touriga Nacional, 25%
Alfrocheiro, 20% Jaen

Amadurecimento: Estagia 15
meses em balseiro e tonel de
carvalho francês usado

Graduação Alcoólica: 12,8%

Temperatura: 16°C

Vinícola: Textura Wines

Enólogo: Luís Seabra e
Mariana Salvador

Origem: Dão, Portugal



Notas de Prova: É um tinto muito característico do Dão, de Penalva do Castelo. Um pouco mais frutado, mais denso e com mais textura que os vinhos da Serra da Estrela, fruta preta e notas de especiarias também na boca. Seco, algum carácter terroso, e final ligeiramente tânico.



Técnica de Vinificação: Fermentado com leveduras indígenas em balseiros de carvalho francês e com 35% de cacho inteiro seguido de 30 dias de cuvaizon. Estagia 15 meses em balseiro e tonel de carvalho francês usado. Estabilizado naturalmente.



Harmonize com: Pratos à base de cogumelos, vitela ou cordeiro.