



LIBERWINES



TEXTURA DA ESTRELA TINTO 2018

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

Amadurecimento: Estagiou
em tonel e barricas usadas de
carvalho francês durante 15
meses

Graduação Alcoólica: 12,8%

Temperatura: 16°C

Vinícola: Textura Wines

Enólogo: Luís Seabra e
Mariana Salvador

Origem: Dão, Portugal



Notas de Prova: Vinho tinto com muito requinte e grande frescor. Tem carácter mineral e terroso, ligeira pimenta e alguma fruta vermelha. Mostra-se na boca bastante fiel aos seus aromas de bosque, com notas resinosas a acompanhar a fruta vermelha fresca e, com taninos aveludados e com textura, muito finos e ligeiro picante do engaço. Gastronômico e final seco e prolongado. Envelhece para um perfil ainda mais elegante.



Técnica de Vinificação: Fermentado naturalmente em balseiro com 30% de cachos inteiros seguido de 30 dias de cuvaíson. Estagiou em tonel e barricas usadas de carvalho francês durante 15 meses. Estabilizado naturalmente.



Harmonize com: Carnes vermelhas e exóticas, queijos duros.