



PRETEXTO TINTO

2019

Uva: 50% Jaen, Alfrocheiro, Tinta Roriz; 50% Touriga Nacional

Amadurecimento: O lote final envelheceu em balseiros de carvalho francês (5000 L) e barricas durante 11 meses.

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 16°C

Vinícola: Textura Wines

Enólogo: Luís Seabra e Mariana Salvador

Origem: Dão, Portugal



Notas de Prova: Cor aberta de vermelho vivo. Muito expressivo em frutas vermelhas, com a cereja a predominar. A boca acompanha na fruta aliada a boa acidez com um carácter fresco e vegetal. Taninos presentes, mas suaves e bom comprimento no final de boca. É um vinho elegante com o frescor típica do Dão.



Técnica de Vinificação: Fermentado em tanques de inox com 30% de cacho inteiro, seguido de cuvaison de 30 dias. As castas Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz foram co-fermentadas, assim como Jaen e Touriga Nacional. O lote final envelheceu em balseiros de carvalho francês (5000 L) e barricas durante 11 meses. Estabilizado naturalmente.



Harmonize com: Carnes vermelhas, massas e queijos duros.