

Marca

Madame Pió

Tipo

Tinto . Reserva

País.Região

Portugal / Lisboa

Ano

2019



Castas

Camarate / Tinta Miúda

Solo

Argilo-Calcários

Vinificação

Vindima manual. Na chegada à adega as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo para depósitos tronco cónicos onde inicia a fermentação espontaneamente, que normalmente dura cerca de 2 a 3 semanas a 26°C. Durante este período em que o vinho está em contacto com as massas, são feitas 2 remontagens por dia. Após o final da fermentação, as massas são prensadas e faz um estágio de 12 meses, 50% barricas novas e 50% barricas usadas. Após o envelhecimento faz um estágio de 12 meses em garrafa.



Grau

13,5% vol

ac total

5,8g/L

pH

3,55

Notas de Prova

Cor ruby carregado, brilhante.

No aroma chocolate preto, café e coco.

Na boca, sobressaem taninos elegantes e frutos secos.

Harmonização

Para servir com carnes vermelhas e caça.

Capacidade

750ml

Nº Garrafas

2.400grf

Rolha

Cortiça



Vinho Vegan