

La Jarrafeira



Colheita Seleccionada Tinto



DOC

Dão



Variedades de Uva

Alfrocheiro, Tempranillo & Touriga Nacional.



Vinificación

Fermentación a 26°C con maceración pelicular prolongada.

Estancia por 6 meses en depósitos de acero inoxidable.



Notas:

Color: Rubí intenso.

Aromas: Frutos rojos secos, especiados.

Boca: Afrutado con taninos suaves y elegante.

Final: Final sedoso.



Maridaje

Carnes blancas.

Cerdo.

Pastas.

Carnes frías.



Temperatura

14°C - 16°C.



Enólogo(a)

Isabel Escudeiro



Vol.

13% Alcohol

750 mL