

La Jarrafeira



Casa de Santar Reserva



DOC

Dão



Variedades de Uva

Alfrocheiro, Tempranillo & Touriga Nacional.



Vinificación

Esmagamiento con despalillado total, fermentación a 26°C y maceración prolongada y suave. Parte del vino envejecida en barricas de roble francés.



Notas:

Color: Granate intenso con tonos castaños.

Aromas: Frutos silvestres y especias con notas a fruta cocida y notas tostadas.

Boca: Afrutado, suave y equilibrado.

Final: Aterciopelado.



Maridaje

Quesos maduros.

Carnes rojas y cordero.

Platillos especiados.



Temperatura

16°C - 18°C.



Enólogo(a)

Paulo Prior.



Vol.

14% Alcohol

750 mL