Rama - Vinho Tinto Reserva

TOURIGA NACIONAL - BAGA - MERLOT



Descrição

Região: Bairrada

Classificação: DOP - Denominação de Origem de

Proveniência

Produtor: Jorge Manuel Ferreira Rama

Ano: 2012

Casta: Touriga Nacional (45%), Baga (30%) e Merlot (25%).

Vinificação: Vinificação por casta com uva desengaçada e temperatura controlada. Maceração a frio préfermentativa da uva e maceração pós-fermentação. Estágio feito em inox com trasfegas criteriosas, de modo a proporcionar uma evolução segura, dar complexidade e estabilidade ao vinho. Os vinhos de cada casta foram mantidos separados até ao lote final em Março de 2013.

Engarrafamento: Junho 2014 **Produção:** 2000 garrafas

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio em garrafa em ambiente controlado na cave.

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15ºC (+-2).

Consumo: Consumir desde já, mas com estágio seguro superior a 10 anos após o engarrafamento. Servir à temperatura de 18º.

Gastronomia: É um vinho rico e cheio de caracter, por isso será excelente para acompanhar pratos fortes com gordura e potencia como os de carne vermelha, assados de forno e caça. Acompanha bem queijos fortes curados duros e picantes.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 3 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 200 caixas

Código de barras-Garrafa: 5603916122078

Tlf. (+351) 239914278 adega.rama@gmail.com rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

Características

Graduação: 14,0% Alc. Vol. **Acidez total:** 5,0 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <1,5 g/L

Notas de prova

Límpido de cor granada fechada e tons violetas. Vinoso, rico de aroma com notas a fruta vermelha/preta e alguma especiaria. Bem encorpado com taninos nobres presentes e frescura na boca, é cheio de caracter e agradavelmente equilibrado num final de boca persistente e harmonioso.



