RS – Vinho Tinto Reserva

TOURIGA NACIONAL – BAGA – SYRAH – MERLOT

Rama & Selas

Vinhos e Espumantes

Descrição

Região: Bairrada

Classificação: DOP – Denominação de Origem de Produção

Produtor: J.Rama Lda.

Ano: 2012

Casta: Touriga Nacional (50%), Baga (35%), Syrah (8%) e Merlot (7%).

Vinificação: Vinificação por casta com uva desengaçada e temperatura controlada. Maceração a frio, pré-fermentativa da uva e maceração pós-fermentação. Estágio em inox até ao engarrafamento.

Engarrafamento: Junho 2014

Produção: 3340 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 de preferência até 6-8 anos após o engarrafamento. Servir à temperatura de 16ºC (18º).

Gastronomia: Embora seja vinho complexo e rico fácil de beber, é excelente para acompanhar pratos de carne vermelha, assados e caça. Acompanha bem queijos de meia cura e curados.

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: 560916122054

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

Características

Graduação: 14,5% Alc. Vol.

Acidez total: 5,3 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <1,5 g/L

Notas de prova

Límpido de cor granada fechada. Rico de aroma quentes a fruta vermelha/preta madura em harmonia com notas de carvalho tostado, é complexo. Encorpado com taninos nobres e frescura na boca em agradável equilíbrio num final de boca persistente e com carácter.

Adega RAMA