

PARCELA SINGULAR

Vinha da Migalha Tinto

2017



Fotografia da edição 2016 (1 240 garrafas). A oferta é a colheita de 2017, 1 240 garrafas numeradas.

COLHEITA
2017

ÁLCOOL
14 %

AÇÚCAR RESIDUAL
Informação laboratorial em
validação

GUARDA
Longa guarda

EAN
0,75 L 5600747799486

CASTAS
Tintas de vinhas velhas (+50 anos)

ACIDEZ TOTAL
6,5 g/L

SERVIÇO
16–18 °C

PRODUÇÃO
1.240 garrafas

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Uva completamente desengaçada e fermentada em lagares com temperatura controlada e com pisa a pé. Estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante três anos e dois anos em garrafa antes de ser comercializado.

AROMA

Frutos vermelhos · esteva · mineral

FINAL

Mineral e longo

BOCA

Denso · sedoso · vibrante

HARMONIZAÇÃO

Caça, carnes maturadas e queijos de longa cura