



DONA MARIA

TINTO 2016

- País:** Portugal
Região: Alentejo (Estremoz)
Solo: Argilo-Calcário
Tipo: Tinto
Castas: Aragonez (50%), Cabernet Sauvignon (20%),
Alicante Bouschet (15%) e Syrah (15%).
Envelhecimento: Estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês (60%)
e carvalho americano (40%).
Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,2 g/l
Acidez Volátil: 0,64 g/l
pH: 3,68
Açúcares Totais: 0,6 g/l
Cor: Aspecto límpido, cor violácea viva.
Aroma: Complexo de frutos vermelhos com tostados,
sugerindo frutos silvestres.
Paladar: Sabor rico a frutos vermelhos com muita persistência,
equilibrado, redondo e com uma boa estrutura que lhe permite
uma boa longevidade. Abrir de preferência 1 hora antes
de consumir e servir a uma temperatura entre os 17-18° C.
Garrafas: Bordalesa 750 ml
Caixas: Cartão com 6 garrafas

