



CASA DA TOJEIRA

VINHOS TINTOS

PORTAL DA TOJEIRA TINTO



Classificação | D.O.C. Vinho Verde - Escolha

Tipo | Tinto

Castas | Vinhão (60%), Amaral (20%), Borraçal (20%)

Solo | Granítico

Vinificação | As uvas são provenientes de vinhas seleccionadas da região, colhidas manualmente e desengaçadas. O mosto é inoculado com leveduras seleccionadas, decorrendo a fermentação alcoólica à temperatura de 24-25°C.

Cor | Vermelho granada

Aroma | Frutado, com notas de frutos vermelhos e silvestres.

Prova | Macio, com acidez equilibrada, taninos suaves e bom volume de boca.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 10-12°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de carne e a gastronomia tradicional.

Análise	Teor Alcoólico	13%
	Acidez Total	7,2 g/L
	pH	3,55
	Açúcares Residuais	1,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso