

SILK & SPICE TINTO

PORTUGAL · PORTUGAL

Silk & Spice presta homenagem ao sentido de aventura, conhecimento e coragem dos marinheiros portugueses que exploraram o mundo no século XV e abriram as rotas comerciais da seda e das especiarias entre a Europa e a Ásia. Um vinho destinado a ser descoberto. DISPONÍVEL EM: 750ml



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Sogrape

UVAS

Touriga Nacional (35%), Alicante Bouschet (35%), Baga (15%), Shiraz (10%), Tinta Roriz (5%)

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,6

ACIDEZ
TOTAL

6,1 g/L

SERVIÇO

16 °C a 18 °C

AÇÚCARES

TOTAIS: 15

g/L

HARMONIZAÇÃO

pelo seu equilíbrio pode ser bebido por si só. É um excelente acompanhamento para pratos com molhos à base de tomate como lasanha, almôndega e pizza. Ótima ligação com churrasco.

ENÓLOGO

Diogo Sepúlveda

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são provenientes de três regiões vitícolas e são vinificadas separadamente.
- ◆ Após o desengace e esmagamento o mosto é conduzido para as cubas, onde a fermentação ocorre a temperatura controlada. Durante a fermentação realiza-se suaves remontagens.
- ◆ Após a fermentação maloláctica o vinho estagia em depósitos de cimento e inox durante 6 meses, seguindo-se ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor. cor rubi profunda de boa intensidade.

Aroma. aromas silvestres de frutos de bagos vermelhos e pretos. Notas doces de baunilha e especiarias como noz moscada.

Sabor. boca com ataque volumoso e cheio. Excelente equilíbrio entre a componente ácido e o tanino, terminando suave e longo.