



17°

INFIEL TINTO 2015

Tinto | Douro

Ref. 35.3

Castas: 50% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Sousão e 5% Tinto Cão.

Vinificação: As uvas são vindimadas por casta e talhões em caixas de 20 kg. Depois de serem escolhidas e totalmente desengaçadas são esmagadas.

Seguidamente as uvas são encaminhadas para a cuba de fermentação onde permanecem no mínimo 5 dias a fermentar a uma temperatura de 26/27°C.

Após este processo sofrem uma última prensagem antes de serem armazenadas em cuba.

Nota de Prova: De cor vermelha intensa com notas violeta tem aroma a frutos vermelhos bem maduros, cacau e especiarias, integrados com notas de madeira suaves. A boca é elegante com boa acidez e taninos aveludados, resultando num vinho estruturado e harmonioso. Estágio: 10 meses em barrica de Carvalho Francês. Não sujeito a filtração ou estabilização, pelo que é normal a formação de depósito.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 14 %

Informações Logísticas

Europalete com 112 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,00 Kg

Peso da caixa: 7,00 Kg

EAN: 5600266737815

ITF: 65600266737817