

# CHEDA



18°

CHEDA TINTO 2017

Tinto | Douro

Ref. 40.14

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

Vinificação: Proveniente de uvas das quintas dos diversos produtores da Lavradores de Feitoria. Estágio e fermentação em inox

Nota de Prova: Cor vermelha vivo intensa. No nariz é limpo, elegante, com notas de cereja e ameixa madura. Muito fresco. Na boca a entrada é fresca, suave e muito elegante, com notas de fruta madura, taninos suaves e uma excelente acidez, revela-se bastante equilibrado. Muito saboroso e agradável de se beber.

Harmonização: Aperitivo, Carnes Vermelhas, Queijos Semi-Curados e Curados, Enchidos Vermelhos, dentre outros .

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 99 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,20 Kg

Peso da caixa: 8,00 Kg

EAN: 5604086259021

ITF: 15604086259028