

# CHEDA



18°

CHEDA RESERVA TINTO 2015

Tinto | Douro

Ref. 40.3

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Vinificação: Fermentação em inox. O estágio é 50% em inox; 25% em barrica de carvalho francês novas e 25% em barricas de segundo ano durante 12 meses

Nota de Prova: Cor vermelho opaco. No nariz apresenta notas de frutos vermelhos bem maduros, como amora silvestre, cereja e cassis. A madeira revela-se discreta e bem integrada, o que dá elegância, complexidade e grande equilíbrio ao vinho. Na boca é muito saboroso, bem estruturado e elegante. Com notas de fruta madura, taninos suaves e acidez muito equilibrada, é um vinho harmonioso e equilibrado. Final longo e persistente. Promete longevidade.

Harmonização: Bacalhau, Polvo, Carnes Vermelhas, Carnes de Caca, Massas com Molho Vermelho, Queijos Semi-Curados e Curados, Enchidos Vermelhos, dentre outros.

Formatos Disponíveis: 75cl, 150cl

Teor Alcoólico: 14,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 99 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,20 Kg

Peso da caixa: 8,00 Kg

EAN: 5604086788026

ITF: 15604086788023