

TINTABOA Tinto 2022 (Vegan Friendly)

Vinho Regional Lisboa

Vinhas plantadas em solos argilo-calcários de origem basáltica em Runa, na região de Lisboa. O clima é Atlântico, influenciando a produção de vinhos mais frescos e minerais. Somos certificados em Produção Integrada, o que garante práticas mais sustentáveis ao longo de todo o processo.



NOTAS DE PROVA

Cor densa e profunda com aromas de morangos, cerejas, amoras e groselhas. A boca é redonda e revela taninos suaves.

VINIFICAÇÃO

Vindima a meados de Setembro. Fermentação em cubas de cimento revestidas com epoxy com controlo de temperatura a frio durante 10-12 dias. Estágio de 6 meses em depósito.

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza perfeitamente com pratos de massa, carne e grelhados.

CASTAS INDÍGENAS

60% Tinta Roriz, 40% Touriga Nacional

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14%

pH: 3,50

Acidez Total: 5,08 g/L

ENÓLOGA Vera Moreira

PRODUÇÃO 20 000 Garrafas