

COSTA DO CASTELO



COSTA DO CASTELO RED BLEND

<i>PRODUTOR</i>	Calçada Wines
<i>ORIGEM</i>	Portugal
<i>CLASSIFICAÇÃO</i>	Vinho Regional Lisboa
<i>ANO DE COLHEITA</i>	2024
<i>NOTAS DE PROVA</i>	Costa do Castelo tinto é um vinho muito aromático com notas de frutos pretos e vermelhos maduros. No paladar apresenta ameixas suculentas e sabor de frutos silvestres escuros com muitos taninos frescos, mas finos, que assumem o controle final, juntamente com sabores de especiarias e alcaçuz.
<i>TEOR ALCOÓLICO</i>	13%
<i>VINIFICAÇÃO</i>	Prensagem após desengace total. Fermentação em cubas com remontagem programável e controlo de temperatura para 28° - 30°. Maceração pelicular e tampa (submersa) durante 28 dias. Quatro meses de estágio em barricas de carvalho.
<i>TEMPERATURA DE CONSUMO</i>	15-17 °C
<i>CASTAS</i>	Syrah, Touriga Nacional, Castelhão, Tinta Roriz
<i>ENÓLOGO</i>	João Cabral de Almeida

