



DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Quinta do Feital
País: Portugal
Região: Minho
Variedade: 80% Alvarinho 20% Trajadura 12,5° G.A.

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 12%

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Cor amarelo dourado com reflexos esverdeados e aromas florais, com notas de mel e frutas. Sabor prolongado e persistente. É um vinho maduro e complexo, que pode acompanhar peixes com molhos mais encorpados, a base de amêndoas, nozes ou cogumelos. Pode ser ainda um belo acompanhamento para diversas receitas de bacalhau.



DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Quinta de Covela
País: Portugal
Região: Minho
Variedade: Touriga Nacional, Cabernet Franc, Merlot, Sirah

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,5%
Envelhecimento: -
Guarda: 7 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Cor grenat intensa ; no nariz é complexo, com frutos negros maduros, ginja e toque mentolado; seco em boca, boa estrutura, fruta madura, taninos macios, final longo e elegante. Acompanha bem cabrito, vitela, leitão e preparações de carne com caldo ou molho de vinho.



DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Quinta das Estréguas
País: Portugal
Região: Dão
Variedade: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro Preto

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13%
Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho
Guarda: 7 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Cor vermelha muito forte com tons violeta, com alguns reflexos de cor púrpura. De aroma complexo e requintado de frutos silvestres maduros, com notas violeta e chocolate. Profundo sabor, cheio e musculado, casado a uma estrutura aveludada, com um final persistente e exuberante. É um vinho de excelente corpo e pede pratos fortes. Pode ser muito bom com alguns quitutes da cozinha mineira (como carne de porco com tutu), ou ainda um risoto de funghi.