

# QO TINTO RESERVA



**Solos:** Argilo Calcários

**Castas:** Syrah, Alicante bouschet, Touriga Nacional e Aragonês

**Denominação:** Vinho Regional Algarve

**Vinificação:** Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado 24 meses em barricas de carvalho francês.

**Álcool:** 14% em Volume

**Conservação:** conservar a 16°C

**Serviço:** servir entre 16-18°C

**Gastronomia:** Este vinho é bom companheiro de carnes vermelhas, queijos e enchidos.

## Notas de Prova

**Cor:** Vermelho profundo

**Aroma:** no nariz apresenta aromas a fruta madura, amoras e especiarias

**Prova:** Robusto, macio e envolvente.

## Observações:

De forma a preservar todas as características do vinho, este não foi alvo de filtração pelo que é suscetível de criar depósito no fundo da garrafa.