



OSVALDO AMADO
ENÓLOGO | CHIEF WINEMAKER



17°

RARÍSSIMO

Tinto | Dão

Ref. 60.011

Castas: 70% Touriga Nacional 20% Aragonez 10% Alfrocheiro
Vinificação: Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, fermentação alcoólica em lagar de granito a 26°C . 24 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% em barricas novas com tosta suave e 50% em barricas de 2º uso.

Nota de Prova: Cor rubi intenso com tons acastanhados Aroma intenso com abundantes notas terceárias, resultantes do seu processo de vinificação e estágio. Na boca é intenso e complexo, macio, elegante.
Acompanha bem peixes e carnes de confeção moderada ou ligeiramente estreturados

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão 3 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,2 Kg

Peso da caixa: 3,6 Kg

EAN: 5600661759351

ITF: 15600661759310