



Pazo dos Cunhas

VINHA DO CONTADOR



18°

VINHA DO CONTADOR GRANDE JÚRI 2013

Tinto | Dão

Ref. 32.370

Este vinho foi elaborado com touriga nacional, aragonez e alfocheiro. Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 26°C. Maturação durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês com tosta fraca. Cor granada intensa, aroma e sabor sui generis com muita harmonia, elegância e notória persistência, que o tornam distinto para acompanhar iguarias sublimes. Acompanha bem peixes assados no forno, carnes vermelhas assadas ou guisadas e queijos maturados.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 14,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 60 caixas de madeira de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 2,40 Kg

Peso da caixa: 8,10 Kg

EAN 5604575006051

ITF 35604575006052