

Combro Tinto 2021 Especial

Combro

Um vinho típico DOC Douro, com uvas provenientes de Vinhas Velhas (*field blend*), fermentação controlada com leveduras indígenas e estágio em madeira. Apresenta um aroma intenso a frutos vermelhos e negros, em equilíbrio com aromas de especiarias, tabaco, couro e fumado. Na boca, exhibe estrutura, intensidade, muito corpo e taninos firmes.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinho tinto produzido em lagares de granito com pisa a pé durante dois dias e depois transferido para cubas de inox com controlo de temperatura durante a fermentação. Ambas as fermentações, alcoólica e malolática, ocorreram de forma espontânea, com leveduras e bactérias lácticas indígenas, respetivamente. O estágio ocorreu em madeira de carvalho francês durante 18 meses.

CASTAS – Uvas provenientes de Vinhas Velhas

ANO – 2021

REGIÃO: Douro, sub-região do Cima Corgo

ENÓLOGO: Marco Dantas

SERVIR A: 17°C

COR: Vermelho Granada

ÁLCOOL – 14%

pH – 3,75

AÇUCAR RESIDUAL- < 0,6 g/dm³

EMBALAGEM – Caixa de Cartão

EUROPALLET – 108cxs/648grfs, 850kgs

CODIGO EAN – 560 0126 019532

CÓDIGO ITF – 15600126019539

GARRAFAS PRODUZIDAS – 4.200

