

DÃO PORTA DOS CAVALEIROS 2011 - MEIA GFA

Caves São João | cód 0079111

Verdadeiro clássico português, o célebre Porta dos Cavaleiros possui uma legião de admiradores em Portugal. O estilo é dos grandes tintos de antigamente, com boa estrutura e um ótimo toque terroso. Tinto encorpado, produzido no norte de Portugal. Perfeito para acompanhar carnes com molhos fortes.

Produtor	Caves São João
País	Portugal
Região	Dão - Vinhedos localizados na região do Dão.
Tipo	Tinto
Uva	Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonês e Jaen
Volume	375ml
Safra	2011
Teor alcoólico	13
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação em cubas de aço inoxidável durante 8 dias.
Maturação	20% do vinho matura em barricas de carvalho francês. Permanece 2 anos em garrafa antes da comercialização.
Corpo	médio
Sugestão de Guarda	até 7 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes com molhos encorpados, peixes gordos, queijos.

