

LAVRADORES DE FEITORIA - 18º ANIVERSÁRIO

Este é um vinho de uvas de Tinto Cão provenientes das vinhas da Quinta das Pias, localizada a 400 metros de altitude e com exposição sul. Das mesmas obteve-se este vinho especial da colheita 2016, com uma elegância e qualidade excepcional, difícil de se obter todos os anos, e que se decidiu engarrafar e lançar em 2018 para celebrar a “maioridade” da empresa.



Produtor	Lavradores de Feitoria
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	Tinto
Ano	2016
Marca	Lavradores de Feitoria
Denominação	Doc Douro
Enólogo	Paulo Ruão
Castas	Tinto Cão
Álcool	14,50%
PH:	3.86
Acidez Total:	5.00G/dm3
Açúcares Redutores:	-

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho grená, com nuances avermelhadas

Aroma: Muito elegante com predominância de aromas de frutos vermelhos envolvidos por notas de especiarias, tabaco e café, fruto do seu estágio em barrica

Paladar: É intenso, fino e muito saboroso, com notas aromáticas a frutos vermelhos bem maduros. Muito elegante, os seus taninos são suaves e aveludados suportados por uma acidez equilibrada que o torna longo e harmonioso

Gastronomia: Pratos de carne e caça bem estruturados e ricos de sabor

Nº Caixas Palete: 108
Caixas Camada: 18
Nº Garrafas por Caixa: 1
Tipo Caixas: Cartão
EAN: 5604086319039
ITF: n.a.
Formato: 1.5 Lt