CASA DE SARMENTO

Chão de Gonçalo 2010

Vinho Tinto Regional Beira Atlântico

País: Portugal
Região: Beiras
Clima: Mediterrânico
Solo: Argilo-calcário

Tipo: VinhoTinto
Castas: Lote baseado em Baga, Touriga Nacional e Syrah
Classificação: Regional Beiras
Produção média: 60 a 70 hl/ ha
Método de cultivo (Condução): Cordão Duplo Guyot

Teor alcoólico: 13,5% vol.; Acidez total: 5,5 g/l; ph: 3,55; acúcares:<5g/l

Vinificação: Maceração a frio das uvas desengaçadas, seguida de fermentação em depósitos de inox à temperatura de 24-26°C durante 8 dias.
Notas de Prova: Cor rubi intensa e aroma a frutos maduros com notas de ligeira madeira.
Elegante na boca, encorpado e bem equilibrado com final persistente e agradável.

Gastronomia: Acompanha bem qualquer prato de carne também diversos queijos.
Conservação: Manter a garrafa deitada em lugar fresco e seco.
Temperatura: Servir à temperatura de 16/18˚C.

Notas:

Produtor: Casa de Sarmento S. A.
Enólogo: Mário Dias Ferreira
Qualidade: Cláudia Fernandes

Sernadelo 3050-382 Mealhada
Tel.: 231 201 493
E-mail: geral@casadesarmento.pt