



Quinta do Ataíde Tinto 2016

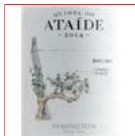
16,5 pts Revista de Vinhos - Grande equilíbrio de açúcares e ácidos, com taninos maduros e doces.

Região: Douro

Tipo: Vinho Tinto

Graduação: 14,5%

Tamanho: 750 ml



MORE INFO

Vinificação:

As uvas são transportadas para cubas onde são suavemente prensadas e amassadas. Fermentação e maceração follow como as temperaturas são cuidadosamente ajustada de modo a qualidade do mosto não é perdido ou danificado. Uma grande parte do mosto é macerado em jovens barricas de carvalho francês, em seguida, passa por fermentação alcoólica. Depois disso, os melhores vinhos são transferidos para barricas de carvalho francês, onde eles de idade para cerca de 10 meses.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão

Notas de prova:

Grande equilíbrio de açúcares e ácidos, com taninos maduros e doces.

Conselhos de armazenar e servir:

Servir a uma temperatura de 16

Emparelhamento com comida:

Ideal com carnes vermelhas e queijos fortes.

Críticas e prémios:

- . 16,5 pontos Revista de Vinhos;
- . 16,5 pontos Vinho Grandes Escolhas;
- . Medalha de Prata International Wine Challenge 2018 (2015).