



## Fagote Reserva Tinto 2014

*16 pts Revista de Vinhos* - Este vinho tem uma excelente cor densa, com aroma a fruta fresca e elegante, misturando notas vegetais com sugestões de amoras silvestres. Na boca é equilibrada com uma ligeira presença de madeira que realça os frutos e boa acidez que confere frescura e harmonia ao conjunto.

**Região:** Douro

**Tipo:** Vinho Tinto

**Graduação:** 13,5%

**Tamanho:** 750 ml

**Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

**Enólogo:** José Miguel Almeida

**Colheita:** 2014

### MORE INFO

**Vinificação:**

Vinificação com maceração prolongada em tanque de aço inox com temperatura controlada de 25 a 28°C. Envelhecimento por 18 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 l.

**Castas:**

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

**Notas de prova:**

Este vinho tem uma excelente cor densa, com aroma a fruta fresca e elegante, misturando notas vegetais com sugestões de amoras silvestres. Na boca é equilibrada com uma ligeira presença de madeira que realça os frutos e boa acidez que confere frescura e harmonia ao conjunto.

**Conselhos de armazenar e servir:**

Armazenamento Deitado a uma temperatura de 15 ° C. Servir a uma temperatura de 16 ° C a 18 ° C.

**Emparelhamento com comida:**

Este vinho acompanha finamente carnes vermelhas, carne assada e carnes grelhadas.

**Críticas e prémios:**

. 16 pontos Revista de Vinhos.