



Oboé 17 Tinto 2016

Cor rubi escura e densa. Densa em aromas, volumosa na boca com final muito intenso e prolongado.

- Região: Douro
- Tipo: Vinho Tinto
- Graduação: 17%
- Tamanho: 750 ml
- Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
- Enólogo: José Miguel Almeida

MORE INFO

Vinificação:
Vinificação em cubas de inox com maceração e temperatura controlada a 25 - 28 ° C.

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

Notas de prova:
Cor rubi escura e densa. Densa em aromas, volumosa na boca com final muito intenso e prolongado.

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: