



Socalcos de Penajóia Douro

Produtor: Alma Soalheira

Encontrar o equilíbrio de diferentes castas provenientes de parcelas distintas é descobrir a autenticidade e manter a tradição. É revelar o enigma!!! Nesta garrafa você vai encontrar o enigmático prazer de apreciar um vinho intenso, equilibrado e complexo que transcende a razão e nos transporta para sensações de prazer, alegria e conforto. Viva!!

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uvas: Touriga Franca e Touriga Nacional

Elaboração

tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 3 meses Barril de Carvalho

Por Murilo

Visual: Rubi intenso com tons violáceos

Olfativo: Frutas vermelhas maduras, Ameixa, framboesa, morango e amoras com um toque de herbáceo e chocolate amargo no final

Gustativo: Encorpado, boa estrutura, taninos em equilíbrio, sabores intensos, bom final de boca.

Olfativo: Carnes assadas com vegetais, steak a poivre, carnes de caça, massa com molho à bolonhesa ou funghi e vai encarar muito bem um bacalhau à lagareiro

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Portugal

Até a década de 90, Portugal devia a sua fama no meio vinícola a um dos vinhos mais famosos do mundo: o vinho do Porto. Já os demais vinhos finos até então eram muito restritos ao consumo interno, mas felizmente isso mudou, haja vista Portugal deter uma vasta produção de vinhos espalhados por todas as regiões do País, com uma gama enorme de uvas não usuais, algumas até com nomes engraçados, mas que oferecem sabores diferenciados, corpo, estrutura e muita personalidade aos vinhos. Viva Portugal, ora pois!