



FAGOTE tinto 2012

Saboroso tinto elaborado com as uvas Touriga Nacional, Touriga Franca, tinta barroca e Tinta Roriz, oferece aromas de frutas vermelhas e frutas negras. No palato é leve/médio e equilibrado, com ótimo final de boca. Um vinho que não estagiou em barricas de carvalho para preservar a sua fruta. Trata-se de um tinto do Douro muito versátil e gostoso de beber em todas as ocasiões.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
-----------------	-------	-------------	-------

Terroir

País	Portugal
Região	Douro
Produtor	CVD
Safra	2008

Elaboração

Uva	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	13,5%
Amadurecimento	6 meses em tanques

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho rubi brilhante.
Olfativo	Aroma complexo com uma boa combinação entre notas vegetais e frutas vermelhas maduras.
Gustativo	Na boca é muito macio, redondo, encorpado, resultando um conjunto moderno, equilibrado e muito afinado
Harmonização	Ideal com pratos elaborados com carnes vermelhas, grelhadas ou assadas e massas

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 3 anos

Do DOURO

O terroir do Douro é privilegiado, uma vez que é cercado pelas montanhas, abrigados pelos ventos úmidos, o clima no verão é quente e seco, mas com um inverno rude típico europeu. As vinhas são plantadas nos vales íngremes com boa exposição ao sol em terrenos xistosos (xisto é um tipo de granito muito parecido com a ardósia).