



gRan Reserva

Degusta  club



## 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

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Terroir</b>			
<b>País</b>	Portugal		
<b>Região</b>	Douro		
<b>Produtor</b>	CVD		
<b>Safra</b>	2008		
<b>Elaboração</b>			
<b>Uva</b>	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz		
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%		
<b>Amadurecimento</b>	6 meses em tanques		
<b>Por Murilo Azevedo</b>			
<b>Visual</b>	Vermelho rubi brilhante.		
<b>Olfativo</b>	Aroma complexo com uma boa combinação entre notas vegetais e frutas vermelhas maduras.		
<b>Gustativo</b>	Na boca é muito macio, redondo, encorpado, resultando um conjunto moderno, equilibrado e muito afinado		
<b>Harmonização</b>	Ideal com pratos elaborados com carnes vermelhas, grelhadas ou assadas e massas		
<b>Serviço</b>			
<b>Temperatura de Serviço</b>	14/16º	<b>Do DOURO</b>	
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto ou + 3 anos	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).	

### 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).