



Cova da Beira tinto 2018

Produtor: Adega do Fundão

Vinho bem bacana, apresenta aroma frutado e intenso, destacando as frutas negras silvestres, como cassis. É um vinho concentrado e denso, de taninos presentes e apesar de sua intensidade, revela-se equilibrado e macio, bastante delicado na boca. Recentemente indicado como um dos cinco melhores vinhos portugueses na faixa de preço abaixo de R\$ 100,00. Excelente para ser degustado sozinho ou acompanhando carnes e também grande variedade de queijos. Composto com as uvas Trincadeira, Rufete e Bastardo.

Terroir

País: Portugal

Região: Beira

Uva: Trincadeira, Rufete e Bastardo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

leira.

Por Murilo

Visual: Cor vermelho rubi estruturado

Olfativo: Aroma bem afinado com notas de frutas vermelhas e negras como cassis e um toque mineral.

Gustativo: corpo médio, frutado e final floral em boca, redondo fresco e com uma acidez bem integrada e taninos redondos.

Harmonização: Harmoniza aperitivos, carnes de caça, massas, pizzas, sanduíches, carne de porco.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Curiosidade

É certo que até muito recente, isto é, até a década de 90, f vinho do Porto. Já os demais vinhos finos até então eram muito restritos ao consumo interno, mas recentemente 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 e diferentes, como o caso deste vinho em tela: Rufete e Bastardo, mas que oferecem sabores diferenciados, corpo, estrutura e muita personalidade aos vinhos.