



## Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Trás os Montes

**Uvas:** Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinta Amarela

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** Em barricas de carvalho francês durante 12 meses

## Por Murilo

**Visual:** Violeta intenso

**Gustativo:** Início elegante e envolvente. Potente com elegância, que evolui para um vinho de excelente persistência e cheio de personalidade. Taninos e acidez em equilíbrio. Daqueles vinhos que enchem a boca!

**Olfativo:** Muita Fruta negra como ameixa, cassis, amora, mirtilo, com elegantes notas de violeta, somadas às especiarias doces e final de chocolate amargo e tabaco.

**Harmonização:** Carré de cordeiro ao alecrim, paleta com batatas, bacalhau Lagareiro, carnes assadas, massas ao ragu e queijos de massa dura.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou mais 5 anos

## Produtor

Localizada em Montalegre extremo norte da região Trás-os-montes a FGWines tem duas marcas importantes, Catavello e Mont'Alegre, as duas trazidas com exclusividade para o Brasil pela Alma Lusitana. Os vinhos são produzidos em uma altitude entre 650 a 850 m e recentemente a vinícola plantou a vinha mais alta de Portugal a 1060 m de altitude. Por estar situada em uma região de grande amplitude térmica produz vinhos com maior acidez, frescor e qualidade aromática. Os rótulos que estão desembarcando no Brasil, os vinhos são incríveis e marcantes, típicos representantes Trasmontanos.