

VIDIGAL WINES



BOA NOITE LISBOA

2017

VINO TINTO

ALC. 14% VOL.

750 ML

**VINHO REGIONAL
LISBOA**



País: Portugal

Región: Lisboa

Tipo: Vino Tinto

Alcohol: 14%

Grape Varieties | Castas: 70% Syrah e 30% Touriga Nacional

Suelo: Arcilloso y pedregoso calcarico

Producción del vino: Se realiza por completo el despalillado y el prensado, la fermentación es clásica en acero inoxidable con control de temperatura.

Crianza: 4 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata: Domina la fruta madura y las especias en nariz lo que lo hace un vino complejo y delicado al mismo tiempo. En la boca es franco y se perciben los mismos aromas de fruta madura, tiene taninos altos pero muy suaves, es un vino delicado y con un final muy largo.

Maridajes: Carne asada al grill, rostizados y un buen estofado. También queda perfecto con cordero y queso de cabra.



Temperatura de servicio: 17 a 19°C , para un mejor control del vino mantener en una cava entre 15 a 17 °C con una humedad de 60% . Sin luz .

Contiene sulfito

No consumir durante el embarazo.

