

VINHO GRANLÉVE TINTO

País de Origem Portugal

Região Douro

Produtor Real Companhia Velha

Safra N.V

Castas Touriga Franca | Tinta Roriz
Touriga Nacional | Tinta Barroca

Temp. Serviço 16 – 18 ° C

Guarda Deve ser consumido jovem.

Harmonização Carnes | Pastas | Queijos.

Análises Álcool: 13% PH: 3,69
Acidez: 5,4g/l Açúcares Totais: 3,6 g/l

Barrica Sem estágio em barrica de carvalho.

Vinificação A fermentação decorre em cubas Inox, com controle de temperatura. Estágio em cubas de Inox até o momento do seu engarrafamento

Notas de Provas

A marca Granleve é uma das mais antigas do norte de Portugal, fundada em 1932.

Vinho jovem, de cor rubi de média intensidade. No nariz, notas de frutos vermelhos, framboesa e groselha. Na boca, vinho fácil de beber, palato muito equilibrado, cheio de sabores frutados. Redondo na boca, a sua estrutura revela-se suave e elegante.



Cód. 11430