

Portugal | Tinto | Seco

Sagrado VT Grande Reserva 2009

750.00 ml

SKU #20797



Uvas

Touriga Nacional (50%), Tinto Cão (5%), Touriga Franca (5%),



Douro

Portugal

EAN

DUN

PACK

Aprecie com moderação



Sobre o vinho

Para produzir este vinho, foram selecionadas parcelas de vinha que, historicamente, fornecem uvas de excelente qualidade. Para preservar a autenticidade do terroir, foram utilizadas leveduras Indígenas/Selvagens. O vinho envelheceu por 18 meses em barricas de carvalho francês (novas e usadas de 225 litros), após, foi engarrafado e permaneceu 6 anos na adega. Um vinho de excelência, com produção de 8884 garrafas.



Amadurecimento

18 meses em barricas de carvalho Francês. 6



18°C

Temperatura de serviço



15 anos

Potencial de guarda

Olfativo

Intenso aroma de frutas, amoras, mirtilo, especiaria doce.

Visual

Rubi com reflexos granada.

Gustativo

Frutos negros, equilibrado com notas de tosta e chocolate. Taninos presentes.



Harmonização

Carnes vermelhas e brancas, queijos embutidos.

