



## PORTUGAL

País de grandes contrastes en su entorno enológico ya que a pesar de no ser demasiado extenso como otros clásicos productores vinícolas muestra grandes variaciones en los vinos que produce y en zonas no muy distantes entre ellas en el norte del país se pueden encontrar las diferentes variedades de fortificados oportos y vinos verdes que son la cara opuesta de la moneda al ser pálidos, minerales con una acidez bastante marcada.

Su enología está marcada por sus principales ríos que son el Douro (Duero) y el Tejo (Tajo) y en torno a ellas se desprenden las principales zonas vinícolas del país que son: Oporto, Vinho Verde, Bairrada, Dao, Setúbal, Vinhos de Lisboa, Tejo y Alentejo.

## Vinificación

Prensado posterior al despalillado. Fermentación en cemento y acero inoxidable con bombeo programado y temperatura controlada entre 28 y 30 grados centígrados. Maceración en contacto con los hollejos por un período de 28 días. Entre tres y cuatro meses de añejamiento en barricas de roble.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Con color rubí oscuro, este vino muestra un intenso bouquet de frutos rojos y negros maduros. En el paladar es frutal y especiado, mezclando ciruelas, cerezas y tonos licorosos. El retro gusto es persistente y agradable con taninos suaves.

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Vino ideal para consumo inmediato o hasta 2018. Gran compañero de salchichas Ibéricas o Italianas a la parrilla así como de quesos fuertes.

Precio: \$ 220

Paquete 3 Botellas: \$ 627  
(\$209 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1,188  
(\$198 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2,244  
(\$187 Bot.)

## FICHA TÉCNICA

### TIPO DE VINO:

Vino Tinto

### AÑADA:

2011

### VARIETADES DE UVA:

Shiraz y Tinta Barroca

### Región:

Vinho Regional Lisboa

### Viticultura:

Densidad de 4,200 plantas por hectárea. Suelos arcillosos y calizos.

### Cosecha:

Septiembre

### PAIS:

Portugal

