

Adega Cooperativa de Benfica do Ribatejo

Ficha Técnica

Quintas da Charneca - Tinto

Região: Tejo

Sub-região: Almeirim

Classificação: DOC «Do Tejo»

Tipo: Tinto

Castas: Castelão

Solos: Argilo-calcários

Vinificação: A boa qualidade e seleção das uvas, o transporte adequado, o controlo das cubas, onde o mosto fermenta, para a extração de cor e taninos, bem como todas as outras operações enológicas necessárias, são fatores fundamentais para a obtenção deste vinho de alta qualidade.

Estagio: Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano

Prova: Cor granada intenso, aroma a compota de frutos vermelhos. Na boca é macio com notas de madeira que lhe dão complexidade e um final de prova persistente.

Teor alcoólico: 13%

Servir: Temperatura de 16-18°C. Ideal para queijos ou pratos de carne como por exemplo um ensopado de borrego ou simplesmente sozinho, para desfrutar.

Enólogo: João Galante

Acondicionamento: Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 100 caixas por palete

