


INÍCIO / PORTUGAL / ALENTEJO



Adega do Passo Tinto

Elaborado com as castas tradicionais da Região é um vinho de cor rubi, aroma frutado e elegante. Boca equilibrada com taninos redondos e aveludados. Final fresco.

 Consulte a disponibilidade

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Portugal



REGIÃO

Alentejo



VOLUME

750ml



TIPO

Tinto



UVA

Castas tradicionais da região



TEOR ALCOÓLICO

14%

NOTAS DE PROVAS

Notas de Provas



VISUAL

É um vinho de cor rubi.



OLFATIVO

Aroma frutado e elegante.



DEGUSTATIVO

Boca equilibrada com taninos redondos e aveludados. Final fresco.

HARMONIZAÇÃO

Harmonização

Este Vinho acompanha carnes vermelhas grelhadas, assados e queijos de meia cura ou cura prolongada. Deve ser consumido à temperatura de 16°C.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Informações adicionais

Acidez Total: 5,0 g/dm³ | Acidez Volátil: 0,62 g/dm³ | pH: 3,50