

BICO

PHENIX

▼

TIPO: Colheita Tinto

REGIÃO: Douro DOC

CASTA: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz

COLHEITA: 2022

VINIFICAÇÃO:

Vindima manual, desengace total, fermentação alcoólica durante aproximadamente 10 dias com controlo de temperatura em depósito de inox. Fermentação malolática logo após a desencuba.

ANÁLISES QUÍMICAS:

Alcool: 13%

Acidez Total: 5,8 g/l

Açúcares Totais: < 2g/l

NOTAS DE PROVA:

ASPETO: Límpido

COR: Ruby Intensa

AROMA: Elegante e complexo com fruta preta e vermelha

SABOR: Estruturado, equilibrado com taninos suaves e final de extrema elegância

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

16 a 18° C

HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar tapas, carne vermelhas, pratos vegetarianos e queijos.



IVDP, IP
INSTITUTO DOS VINHOS
DO DOURO E DO PORTO, I.P.