



Munda Tinta Roriz

Ano: 2019

Castas: 100% Tinta Roriz

Região: DOC Dão

Vinificação: Vindima manual no ponto ótimo de maturação. Esmagamento e desengace suave. Maceração a frio durante 24 horas. Fermentação alcoólica em cubas de aço inox a 20-22°C e prensagem suave no fim da fermentação alcoólica. Após prensagem e decantação é feita a transfeção para barricas de 500L de carvalho francês usadas durante 12 meses. Filtração suave antes do engarrafamento.

Notas de Prova: Cor rubi. No nariz notas de frutas pretas maduras, amoras e mirtilos, notas de pinheiro e caruma. Frescura vibrante. Ataque suave, fresco, frutado e balsâmico. Bom volume de boca e taninos, com final longo e equilibrado.

Sugestões de Acompanhamento: Servir entre 16° C e 18°C. Acompanha pratos de carne vermelha, caça, aves e queijos.

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 13,52%

pH: 3,71 | **Acidez Total:** 5,40 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 0,8 g/L

Valor Calórico: 77 kcal/100 mL / 321kJ/100mL

Produção: 3043 garrafas 0,75L | **Alergénios:** Sulfitos
80 garrafas 1,5L

Produção Integrada.

Apto para Veganos.

Sem produtos de origem Animal.