

Chão da Portela Tinto Reserva

TINTO

13% vol , 0,75 L | 1,5 L

Ano	2016
Região	Douro DOC
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
Enólogo	Rui Varela
Vinificação	Em cubas de inox com controlo de temperatura, permite vinhos concentrados de grande qualidade. Um equilíbrio perfeito entre aromas, taninos e frescura.
Estágio	60% do vinho estagiou em barricas novas de carvalho francês
Engarrafamento	Dezembro 2018
Embalagem	6 garrafas
Produção	15.000 garrafas (0,75 L) 1.500 garrafas (1,5 L)
Notas de prova	Cor com tons violeta. Aroma com notas a frutos vermelhos maduros, com ligeira baunilha e tosta do estágio em barricas novas. Sabor a amoras, morango e framboesa. Consistente e equilibrado. Excelente acidez
Harmonização	Carnes grelhadas, assados, queijos intensos. Picanha, churrasco e assados com molhos picantes e condimentados.

RED

13% vol , 0,75 L | 1,5 L

Vintage	2016
Region	Portugal, Douro DOC
Grape varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
Winemaker	Rui Varela
Winemaking	Stainless steel tanks and temperature control allows for the production of superb wines, where the balance between aromas, tannins and acidity is of the highest quality.
Ageing	60% of the wine aged in new French oak barrels
Bottling	December 2018
Packaging	6 bottles
Production	15.000 bottles (0,75 L) 1.500 bottles (1,5 L)
Tasting notes	Violetish colour. Aroma to ripe red berries mixed with some vanilla and toast from the time spent in new barrels. Black, straw and rasp-berries flavours. Consistent, balanced. Excellent acidity.
Pairing	Grilled meats, intense cheeses. Grilled “picanha”, barbecues and roasts with strong, spicy sauces.

