

CASA PACIÊNCIA

WINEMAKERS

SINCE 1905



12 PASSAS Reserva tinto 2018 – IGP Tejo



Castas

Touriga Nacional



Solo

Franco-arenoso



Origem

Alpiarça – Ribatejo – Portugal



Vinificação

Esmagamento com desengace total.

Fermentação em ânfora à temperatura de 23º C com macerações durante 2 semanas.

Estágio de 3 meses em barrica de carvalho francês prévio ao engarrafamento.



Notas de Prova

Aroma jovial, fruta silvestre madura, fundo elegante a violeta, rosa e hibisco.

Amplitude de boca, carregado de fruta madura, fluida, corpo médio, taninos apurados, sensação de frescura a persistir no final.



Gastronomia

Receituário de bacalhau, carnes condimentadas, cabrito, caril e sushi.

Doçaria tradicional portuguesa, queijo da Serra e cheesecake.

Servir entre 16º e 18º C.



Parâmetros analíticos

Grau Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,37 g/l

Açúcares reductores: 0,7 g/l

Contém sulfitos



Enólogo

Luís Guimarães



CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA, LDA.

Rua Dr. Queiroz Vaz Guedes n.º 128 – 2090-079 Alpiarça – PORTUGAL

info@casapaciencia.com | www.casapaciencia.com