



SOCIEDADE DE VINHOS
DE BORBA, PORTUGAL

ADEGA do PASSO Tinto

Colheita Seleccionada

Colheita: 2013

Castas: Castas tradicionais seleccionadas

Notas de Prova:

Vinificado com uvas seleccionadas das melhores castas tradicionais, é um vinho com cor rubi, com aroma a frutos vermelhos e bagas., com notas a chocolate negro e ligeira baunilha proveniente da madeira de estégio.

Na boca revela-se untuoso e equilibrado, onde os taninos maduros se conjugam com uma acidez muito equilibrada.

Dados Técnicos:

Teor Alcoólico: 14% Vol

Sugestões de Consumo:

Acompanha na perfeição Carnes Grelhadas, Assados e Pratos de Caça, Queijos de Meia Cura e Cura Prolongada.

Deve ser consumido à temperatura de 16°C.

Capacidade : Garrafa de 75 cl

