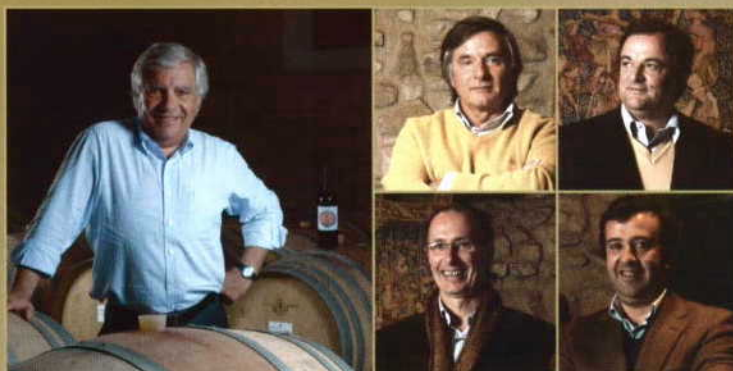




Reserva dos Enólogos

Quatro enólogos, quatro cascos... um vinho único!

José Bento dos Santos produziu o vinho e a Enoteca com os enólogos do seu painel de provadores - Álvaro Van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa e Manuel Vieira – fizeram o lote final. O resultado é um grande vinho da Quinta do Monte d'Oiro (Reserva dos Enólogos 2006).



Bento dos Santos e os enólogos Manuel Vieira, Anselmo Mendes, Álvaro Van Zeller e João Silva e Sousa

RESERVA DOS ENÓLOGOS TINTO 2006

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Estremadura

CASTAS Syrah, Petit Verdot

VINIFICAÇÃO Fermentação individual dos diferentes lotes em cubas de inox com controlo de temperatura e maceração prolongada. Todos os lotes estagiaram em barricas de carvalho francês. O 1º lote Syrah estagiou em barricas Taransaud. O 2º lote Syrah estagiou em barricas Seguin Moreau. O 3º lote Syrah estagiou em barricas Radoux. O lote Petit Verdot estagiou em barricas Darny.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor púrpura escura. Aromas de cereja preta e notas intensas de ameixa e café. Na boca sente-se um toque de couro fino e taninos fortes. Final muito longo.

CAVE 10/15 anos

SERVIÇO A 17/18°C acompanhando caça, assados, carne vermelha e queijos de pasta mole.

ENÓLOGOS Graça Gonçalves (Lote Final: Anselmo Mendes, Álvaro van Zeller, João Silva e Sousa, Manuel Vieira)

6 GARRAFAS

CAIXA DE 6 GARRAFAS • REF 060544

SÓCIO

136,80€

NÃO SÓCIO

144,00€



4 COPOS "DIVA" DA SCHOTT-ZWIESEL

P.V.P 36,00 EUROS

Oferta por cada caixa encomendada