

## Cavalo Bravo Premium Tinto 2015



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Goanvi - Bottling, Lda**

Marca: **Cavalo Bravo**

Certificação:

Castas: **Aragonês, Touriga Nacional**

Solo:

O Ribatejo pode ser considerado o berço do Cavalo Lusitano, um bravo e antigo companheiro. Montado há já cerca de 5000 anos, o mais antigo cavalo de sela do Mundo chega ao limiar do século XXI reconquistando o esplendor de há dois mil anos, quando Gregos e Romanos o reconheceram como o melhor cavalo de sela da antiguidade. Esta região é também berço de grandes vinhos com alma lusitana.

## TEOR ALCOÓLICO

13,5%

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu em lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 25°C. Após fermentação maloláctica, metade do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e metade em barricas de carvalho americano.

## NOTAS DE PROVA

Este vinho de cor rubi revela para além dos aromas de frutos vermelhos maduros, elegantes notas fumadas. Na boca denotam-se suaves taninos resultantes do contacto com a madeira de carvalho francês. Vinho com boa estrutura, equilibrado e persistente.

## SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Excelente opção para combinar com pratos de carnes vermelhas (guisados, bifos, assados) e pratos que possam contrabalançar a sensação do carvalho utilizado no estágio. Harmoniza com combinações de carne com fruta (cordeiro com damascos, pato com ameixas secas, peito de frango servido com molho de passas, casca de laranja e pinhões).

Aconselha-se consumir à temperatura de 16°C.

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**