



Tintos

Para a ficha completa, leia o QR Code.

Vero.

*Composição: Cabernet Sauvignon 50%;
Cabernet Franc 35% e Merlot 15%.*

*Envelhecimento: Em barricas de carvalho francês
e americano por 8 meses, após permanecendo 12
meses nas caves para formação do
bouquet.*

*Harmonização: Acompanha
grelhados, churrasco, leitão ao
forno, assado de cabrito, massas
com molhos mais picantes e queijos
maturados.*

*Servir entre 16 a 18°C e Teor
alcoólico de 12,5%.*



**EU
& VINHO**



Para a ficha completa, leia o QR Code.

Cabernet Sauvignon

2018

Composição: 100% Cabernet Sauvignon



Envelhecimento: Em barricas de carvalho francês e americano por 8 meses, após permanecendo de 8 a 10 meses nas caves.



Harmonização: Acompanha pratos encorpados como carnes de caças, cordeiro, javali, codornas, etc. Carne bovina como churrasco ou em preparações com molhos estruturados e complexos com ervas aromáticas e especiarias. Bacalhau e massas com molhos fortes. Embutidos em geral e queijos massa dura.



Servir entre 16 a 18°C. Recomendado uso de decantar, após 2 anos de garrafa.

Teor alcoólico de 12,5%.

Para a ficha completa, leia o QR Code.



EU
& VINHO



Merlot 2018

Composição: 100% Merlot

Envelhecimento: Em barricas de carvalho francês e americano por 8 meses, após permanecendo de 10 a 12 meses nas caves.

Harmonização: Acompanha pratos médios como massas em geral, romanesca e a bolonhesa, pizzas, carnes pouco condimentadas como carnes grelhadas, vitelo, cordeiro e frango e fondues. Filés a parmediana e à milanesa, risotos condimentados. Queijos de meia cura (camembert, brie, gouda e gruyère).

Servir entre 16 a 18°C e Teor alcoólico de 12,5%.



**EU
& VINHO**



Para a ficha completa, leia o QR Code.

Alicante Bouschet.

Composição: Cruzamento das uvas Petit Bouschet e Grenache, deram a origem a Alicante Bouschet



Envelhecimento: Em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses, após permanecendo 12 meses nas caves para formação do bouquet.



Harmonização: Acompanha picanha, ossobuco, carne de javali e carnes vermelhas que possuem um bom teor de gordura.



Servir entre 16 a 18°C e Teor alcoólico de 12,1%.



EU
& VINHO



Para a ficha completa, leia o QR Code.

Marselan

Composição: 100% Marselan



Envelhecimento: Em barricas de carvalho francês e americano por 8 meses, após permanecendo 8 a 10 meses maturando nas caves.



Harmonização: Acompanha pratos encorpados como carne de cordeiro, javali, codornas etc. Molhos fortes, risotos condimentados, carne bovina como churrasco. Queijos de massa dura e envelhecidos.



Servir entre 16 a 18°C, recomendado uso de decantar, após 2 anos de garrafa.

Teor alcoólico de 12,5%.



**EU
& VINHO**



Para a ficha completa, leia o QR Code.

Malbec 2022

Composição: 100% Malbec



Envelhecimento: Em barricas de carvalho francês por 6 meses. Após engarrafamento permaneceu 8 a 10 meses maturando nas caves.



Harmonização: Acompanha pratos encorpados como carne de cordeiro, javali, codornas etc. Molhos fortes, risotos condimentados, carne bovina como churrasco. Queijos de massa dura e envelhecidos.



Servir entre 16 a 18°C, recomendado uso de decantar, após 2 anos de garrafa.

Teor alcoólico de 12,5%.



**EU
& VINHO**



Para a ficha completa, leia o QR Code.

Tannat 2022

Composição: 100% Tannat



Envelhecimento: Em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses. Após engarrafamento permaneceu 8 a 10 meses maturando nas caves.



Harmonização: Acompanha pratos como carne de cordeiro, carnes vermelhas com temperos mais fortes, bacalhau e queijos de massa dura, envelhecidos, como os parmesão, de cabra e meia cura.

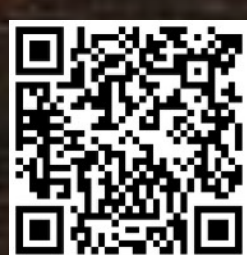


Servir entre 16 a 18°C, recomendado uso de decantar, após 2 anos de garrafa.

Teor alcoólico de 12,5%.



**EU
& VINHO**



Para a ficha completa, leia o QR Code.

Pinot Noir

Composição: 100% Pinot Noir

Envelhecimento: Em barricas de carvalho francês por 5 meses. Após engarrafamento permaneceu 3 meses maturando nas caves antes do início da comercialização.

Harmonização: Risoto com funghi, carnes vermelhas magras, queijos brancos, peixes, em especial salmão e sopas leves.

Servir entre 16 a 18°C, recomendado uso de decantar, após 2 anos de garrafa. Teor alcoólico de 11,3%.



Para a ficha completa, leia o QR Code.