

## MAR ADENTRO VINHO REGIONAL LISBOA 2019

**● DESCRIÇÃO DO VINHO**

Localizada no município de Cadaval, na freguesia de Vermelha, a Adega Cooperativa da Vermelha foi fundada em 1963 por um grupo de vitivinicultores da região. Desde então, tem sido uma parte integrante e influente da Região Vitivinícola de Lisboa. Ao longo dos anos, a adega ganhou destaque e reconhecimento localmente e também internacionalmente, graças ao seu compromisso com a qualidade e à produção de vinhos sofisticados. O vinho Mar Adentro Tinto apresenta uma coloração granada e uma intensidade aromática marcante, com notas pronunciadas de frutos vermelhos maduros, complementadas por nuances de especiarias características da casta Syrah, uma das que compõe o blend do vinho. Na boca, revela-se bem estruturado e encorpado, oferecendo uma excelente persistência ao longo da prova.

**● ESTILO: TINTOS MACIOS**

São vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, com média intensidade. Agradam sempre a consumidores Iniciantes e Intermediários. Usualmente são consumidos em reuniões com amigos, churrascos, jantares, festas e recepções.

País:  
Portugal

Uva:  
Aragonez, Castelão e  
Trincadeira

Temperatura:  
14°C a 16°C

Abrir e  
consumir após:  
30 minutos

Teor alcoólico:  
13%

Corpo:  
● ● ● ○ ○

**● HARMONIZAÇÃO**

Bacalhau em Postas com Azeite, Canastra curado, Brócolis gratinados com molho branco, Língua ao Madeira, Bacon cozido, Molho Curry leve, Bacalhoadada com tomate, pimentão, batatas e cebola e Omelete com linguiça.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.