



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O vinho Farol de Santa Cruz é produzido e engarrafado na Adega da Vermelha, cooperativa composta por pequenos produtores e localizada na região vitivinícola de Lisboa, na área central de Portugal. Esta é uma região que recebe influência direta dos ventos que sopram desde o Oceano Atlântico, o que fornece aos vinhos um delicioso frescor. Com passagem em barricas de carvalho, o Farol de Santa Cruz apresenta cor vermelho granada. Seus aromas são suaves, com nuances de frutas vermelhas, baunilha, coco e um fundo de chocolate branco. No paladar, o que prevalece é a fruta vermelha, envolvida por um todo suave e de muito frescor, dado pela influência oceânica, o que resulta em um vinho equilibrado e bastante agradável.

● ESTILO: Tintos Macios

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, mas sem grande intensidade.

 **Uva:**
Aragonez e Syrah

 **Corpo:**
●●○○○

 **Temperatura:**
14 a 16 °C

 **País:**
Portugal

 **Teor alcoólico:**
13%

 **Abrir e consumir após:**
30 minutos

 **Sequência no serviço da seleção**
1°

● HARMONIZAÇÃO

Filé de atum assado no forno, Folheado de palmito, Espetinho de lombo com bacon e legumes, Espaguete à bolonhesa, Croquetes de carne seca, Queijo Provolone, Bacalhau na brasa, Tilápia crocante com farofa, Filé ao molho madeira.



 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.

**CASA
RIO VERDE**