

JULGADO VINHO REGIONAL LISBOA 2020



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Julgado é produzido na Adega São Mamede da Ventosa, situada em Torres Vedras, uma região marcada pela sua forte paisagem rural e pela influência atlântica. A apenas 30 minutos de Lisboa e 10 minutos da praia de Santa Cruz, essa área é conhecida por seus vinhos leves e únicos. Feito a partir das castas Syrah, Caladoc e Aragonez, este vinho apresenta uma cor granada intensa. No aroma, destacam-se os frutos do bosque, complementados por uma frescura vegetal. Em boca, revela taninos equilibrados que proporcionam elegância, com um final de boa persistência.

● 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:

Syrah, Caladoc e Aragonez



Temperatura:

14°C a 16°C



Abrir e consumir após:

30 minutos



Teor alcoólico:

13%



Corpo:

●●○○○

● HARMONIZAÇÃO

Carne refogada com cenoura, empadão, peito de frango, bacalhoadas com tomate, pimentão, batatas e cebola, Aves, folheado de palmito, queijos semi-duros e Iscas de filé.



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.