

QUINTA VISTA RESERVA VINHO REGIONAL LISBOA 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Quinta Vista Reserva é um blend de castas tradicionais portuguesas, composto por Castelão, Syrah, Touriga Franca e Tinta Roriz. As vinhas que dão origem a este vinho possuem uma alta densidade de plantas por hectare e estão situadas em solos predominantemente argilo-calcários, típicos da região de Lisboa. Este belo vinho apresenta um aroma expressivo de frutas silvestres, envolto em nuances de chocolate. No paladar, revela uma combinação harmoniosa de notas de frutas vermelhas, suportadas por taninos suaves que conferem estrutura e elegância. O final de prova é prolongado e marcado por uma persistência agradável, fazendo deste um vinho que impressiona tanto pelo equilíbrio quanto pela intensidade.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.



País:

Portugal



Uva:

Castelão, Syrah,
Touriga Franca e Tinta Roriz



Temperatura:

16°C a 18°C



**Abrir e
consumir após:**

60 minutos



Teor alcoólico:

13%



Corpo:

●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Risoto de abóbora com carne seca, Rolinhos de bacon e legumes, Macarronada com peperonni, Batata rosti de linguça, Lagarto ao molho com purê de mandioquinha, Almôndegas recheadas com mussarela, Fraldinha recheada, Medalhão de filé com batatas gratinadas e Quiche de alho poró.



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.