TINTO · GRANDE RESERVA

Palato do Côa Grande Reserva

2018

18,5/20 · GRANDES ESCOLHAS

Colheita avaliada: 2017 · Prova: 2024-04
Fonte: Grandes Escolhas

COLHEITA 2018	CASTAS Vinhas velhas +60 anos · mistura de castas na vinha
ÁLCOOL 14,5 %	ACIDEZ TOTAL 5,2 g/L (ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL 0,8 g/L	SERVIÇO 16–18 °C
GUARDA Longa guarda	PRODUÇÃO 3.500 garrafas
EAN 0,75 L 5600747799219	

AROMA
Baga selvagem · esteva · cacau · especiarias

BOCA
Elegante · complexo · intenso

FINAL
Muito longo e persistente

HARMONIZAÇÃO
Carnes vermelhas, assados e queijos de pasta mole

geral@palatodocoa.pt
www.palatodocoa.pt