





Quinta Do Isaac DOC Douro - Kit 3 gfs

Tipo: Tinto

Castas/Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão.

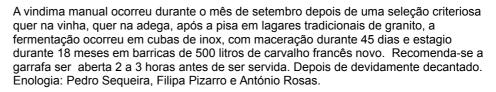
Safra: 2012 Região: Douro. Terroir: Granito. Álcool: 13% Vol.

Temperatura de Consumo: 16° e 18°C

Amadurecimento: A fermentação ocorreu em cubas de inox com maceração durante 45 dias e estagiou durante 18 meses em barricas de 500 litros, de carvalho francês

novo.







Visão: Cor rubi intenso límpido e brilhante.

Olfato: Um vinho com aroma intenso de frutos vermelhos maduros. Paladar: Um vinho intenso, elegante e de grande estrutura, apresenta taninos maduros

e muito marcantes com acidez equilibrada com final de boca persistente, seus aromas se destacam os frutos pretos maduros em conjunto com aromas balsâmicos e notas de especiarias provenientes do seu estágio em barrica.

Harmonização: Com rosbife, arroz de pato, pratos de bacalhau, Magret de canard, com

queijos tipo Camembert, SainteAlbré e Brie.

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES

Medalha de Ouro no Concurso de Vinhos de Portugal 2016

GALERIA DOS VINHOS - Tel: (11) 3995-9550 - www.galeriadosvinhos.com.br Rua Wandenkolk 450 - MOOCA - SÃO PAULO - SP - CEP: 03102-030

COD: 1927	EAN: 5600305861211	DUN:	EMB: 6 X 750ML
		00000000000	
CAIXA:	ALT:	LARG:	COMP: