



Menino Afonso DOC Tinto 2016

90 PONTOS – Critico de Vinhos Fernando Melo

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Clima e solo:

Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%) e Jaen (20%)

Estágio:

Estagiou 15 meses em barricas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho complexo, com aroma a frutos vermelhos. Excelente para acompanhar pratos de carne e peixe no forno. Deve ser aberto 15 minutos antes de ser consumido e servido a uma temperatura de 16°-18°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Vinho não filtrado

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa