



# Mendes Barros Tinto 2023

## Classificação e Região:

D.O.C. Dão

## Castas:

Touriga Nacional (20%), Tinta Roriz (35%), Alfrocheiro (30%) e Jaen(15%)

## Vinificação:

Tempo de maturação de dois anos em cubas de inox à temperatura controlada entre 27°C a 28°C..

## Nota de Prova e gastronomia:

Vinho de cor rubi intensa, com aroma a frutos maduros e especiarias. Frutado subtil com notas de pimenta preta com corpo muito elegante e fino.

Excelente para acompanhar pratos de carne vermelha, borrego, caça, e peixe no forno e queijo curado. Deve ser consumido e servido a uma temperatura de 16°-18°C.

## Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,60

Acidez Total: 5,2g/l

Contém Sulfitos.