



DONA MARIA AMANTIS RESERVA 2015

- País:** Portugal
Região: Alentejo (Estremoz)
Solo: Argilo-Calcário
Tipo: Tinto
Castas: Syrah (25%), Petit Verdot (25%), Cabernet Sauvignon (25%) e Touriga Nacional (25%).
Envelhecimento: Estagiou durante 1 ano em barricas de carvalho francês (70%) e carvalho americano (30%).
Teor Alcoólico: 14,5%
Acidez Total: 6,1 g/l
Acidez Volátil: 0,61 g/l
pH: 3,46
Açúcares Totais: 0,6 g/l
Cor: Rubi escuro com muito brilho.
Aroma: Muito complexo, misto de vários frutos silvestres maduros.
Paladar: Rico e com sabor a menta, especiarias e frutos vermelhos. Muito elegante, com taninos suaves e com final persistente. Uma acidez que transmite frescura.
Abrir de preferência 2 horas antes de consumir e servir a uma temperatura entre 18-19° C.
Garrafas: Bordalesa 750 ml
Caixas: Cartão com 6 garrafas

