

Endal **Tinto** Colheita

Ano de Colheita: 2018

Região: Lisboa

Classificação: Vinho Regional Lisboa

























Volume Álcool: 13 %

Enologia: Carlos Eduardo

Castas: Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz

Vinificação: Desengace total e fermentação em lagares com pisa mecânica à temperatura controlada de 25°C.

Nota de Prova: Vinho de excelente aroma a frutos vermelhos, revelando-se suave e arredondado. Destaca-se a sua fruta e frescura tornando-se numa ótima surpresa, bebendo-se facilmente com ou sem comida.

Frutado / Fruity						
Seco / Dry						
Encorpado / Fullbodied						
Frescor/ Freshness						

Temperatura de Serviço: Ligeiramente fresco, 13°C

