

BARÃO DE VILAR PINK

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS

Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Este jovem Porto é o resultado de uma leve maceração seguida de fermentação alcoólica das castas tintas mais tradicionais do Vale do Douro. As uvas utilizadas na mistura passaram 24 horas em câmara frigorífica antes de iniciar o processo de fermentação a baixas temperaturas. Esta técnica permite a preservação de aromas delicados, notas de frutas vermelhas frescas e sua tão característica cor rosa.

NOTAS DE PROVA

Porto jovem com uma delicada tonalidade rosa: Resulta da perfeita combinação de aromas de frutas vermelhas frescas e notas florais. Na boca, morangos, amoras e cerejas maduras preenchem os sentidos; textura suave e um final agradável.

SERVIR / DESFRUTAR

Pronto para ser apreciado tão cedo quanto a abertura da garrafa. Beber muito fresco. Perfeito para acompanhar canapés e saladas de frutas frescas. Também pode ser servido em cocktail, com muito gelo e algumas folhas de hortelã-pimenta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,5%



DOURO