

KAPUTT PALHETE

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS

Uvas provenientes de vinhas velhas com várias castas antigas misturadas brancas e tintas.

O VINHO

O nome Kaputt nasceu em resposta à mesma pergunta colocada ano após ano: "Então, o branco especial?" Resposta: "Está quase lá!"

VINIFICAÇÃO

Vindima ocorreu em início de Setembro. Uvas brancas e tintas vindimadas ao mesmo tempo e co-fermentadas em cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

O blend estagiou em cuba por um período de 14 meses.

NOTAS DE PROVA

Kaputt Palhete apresenta uma cor vermelho-salmão suave, aromas complexos com notas de cereja e bosque. Na boca revela grande equilíbrio de acidez e frescura, bem estruturado.

SERVIR / DESFRUTAR

Perfeito para beber com canapés, pratos de peixe, marisco e até mesmo risotto e principalmente pratos com cogumelos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12%



Van Zeller Wine Collection, S.A.



DOURO