



MEET&MEAT

Quem bebe | Todos os apreciadores de um bom churrasco.

Hora | Assim que os amigos começam a chegar.

Sabor | Delicioso.

Acompanha com... Amigos, um rafeiro que olha com fome para o homem da grelha, uma criança a correr, um velho que reclama que a carne está dura, os vizinhos que se queixam do fumo, as mulheres que pedem uma saladinha e... música!

Para todos os críticos de carne há sempre um bom vinho. A diferença é que agora já não precisam de fazer uma selecção prévia. Produzido para acompanhar as melhores carnes, Meet&Meat é dedicado aos especialistas do bom churrasco. Suficientemente democrático para uma fácil combinação com vários pratos, celebra o encontro descontraído onde o vinho e a carne fazem uma combinação perfeita..

Tipo | Vinho tinto

Região | Tejo

Castas | 40% Aragonez | 40% Trincadeira | 20% Castelão

Volume | 13%

Solos | Xistosos

Cor | Rubi intenso

Aroma | Framboesa e aromas florais

Temperatura | 14-16 °C

Notas técnicas | Na fase visual temos um vinho de cor concentrada e jovem. No nariz estamos perante um vinho muito aromático com elevada presença de frutos vermelhos frescos. Na prova revela-se um vinho intenso, fresco constituído por taninos finos e redondos tornando o conjunto bastante consensual.