

CASA AGRÍCOLA NICOLAU STAGIAIRE TINTO

Rode wijn Druivensoorten: Syrah, Touriga Nacional

Inhoud: 750 ml fles

Vinificatieproces:

Fermentatie met een systeem van automatisch geprogrammeerde overpompen en temperatuurcontrole tussen 25°C en 27°C. Gedeeltelijke rijping in nieuwe Franse eikenhouten vaten gedurende 12 maanden.

Het is een heldere, robijnrode, zachte, elegante, volle wijn met een goede structuur.

Hoewel het direct gedronken kan worden, heeft het een goed verouderingspotentieel.

Ideaal voor stevige rode vleesgerechten en varkensgerechten, worstjes, garnalen, scampi's, en ook kipgerechten, zelfs kabeljauwgerechten.

