

CEVÊR

CEVÊR DOURO DOC TINTO



PAÍS PORTUGAL

REGIÃO DOURO

TINTO | SAFRA 2019

VARIETADES: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

O lote destes vinhos resultam de uma mistura de dois tipos de vinificação, lagares e cubas em inox, tudo com controle de temperatura. Os vinhos fermentados em lagares, têm o seu acabamento em barricas de 225 litros durante 12 meses.

AMADURECIMENTO

12 meses em barrica

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor ruby suave, notas de fruta vermelha com toques de baunilha e chocolate. Na boca é longo, madeira bem integrada no conjunto, taninos suaves mas com boa persistência, acidez muito equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

Vinho acompanha pratos típicos do douro.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14 | SERVIR A TEMPERATURA DE 16-18°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

Cevêr

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Quinta do Cevêr é resultado da inspiração e importância do portão da Quinta, tendo sido considerado Patrimônio Mundial. Datado de 1878, foi construído possivelmente nos tempos mais difíceis para a região do Douro, altura em que a Filoxera devastou praticamente todas as vinhas da região. A Quinta do Cevêr possui 18,74ha, uma área total de 20ha de vinhas subdivididas em 7 parcelas, onde predominam as castas de uva tinta, tanto nacionais como internacionais. No Baixo-Corgo, onde as vinhas estão localizadas, o clima é mais ameno e chuvoso, sendo por isto um zona mais fértil também. As uvas destas vinhas dão origem a vinhos mais leves e de amadurecimento precoce, ideais para serem bebidos ainda jovens. É vinificado nos lagares tradicionais e seculares da Quinta com pisa a pé de homem e estagiado em barricas de carvalho americano.

CÓDIGO DO PRODUTO
STS00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
5600233181719

CAIXA
6x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
15600233181716



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)