



Teoria

100 Limite Grande Escolha

Resulta da combinação das castas, (Touriga Nacional, Sousão, Tinta Roriz) provenientes de vinhas velhas da região do Douro.

Vinificadas em lagares, com posterior estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês novas.

Possui uma cor rubi fechada, com um aroma de fruta madura muito complexo; na boca apresenta-se encorpado, equilibrado e persistente. Um longo final completa o prazer da degustação deste impressionante vinho. Servir de 16 a 18°C.

It's a combination of several varieties, (Touriga Nacional, Sousão, Tinta Roriz) from old vines in the region the Douro.

Vinified in mills with later stage 16 months in barrels of french oak new.

It has a ruby colour closed, with an aroma of ripe fruit too complex, the mouth it is balanced and persistent, a long finish complete the pleasure of tasting this impressive wine.

Best served at 16 to 18°C.

Álcool – 14,50 % Vol.

Acidez Total – 4,70 g/L (Ác. Tartárico)

pH – 3,75

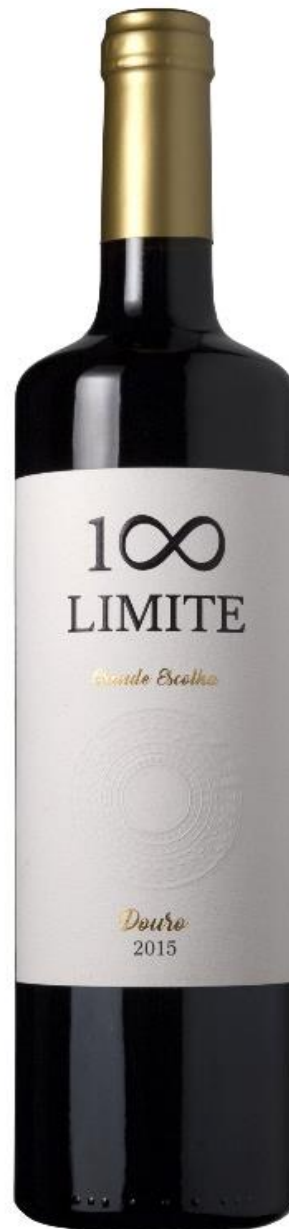
Açúcares Totais – 0,6 g/L

Embalagem:

Caixa: 1 x 750 ml / 3x750 ml

Medidas: 350 x 10x 10 / 350 x 280x 10

Peso Bruto: 2 Kg /6 Kg



Teoria Produção e Comércio de Vinhos, Unip. Lda – Vila Real – Portugal
Contacto +351 937667035 & +351936284225
Email – dinisteoria@gmail.com & rosateoria@gmail.com
www.teoriawines.com

teoria