

CERRO DAS MOURAS GRANDE ESCOLHA 2003

Um Douro elegante

Na bacia do grande

rio, em cada volta

nascem vinhos

diferentes, de carácter

único

O Cerro das Mouras é um tinto duriense feito a partir de uvas das castas Touriga Nacional, com alguma Tinta Roriz e Touriga Franca. Estagiou 12 meses em carvalho francês allier e foi engarrafado em Março deste ano.

Apresenta uma boa intensidade aromática, complexa, onde se evidenciam as características marcantes dadas pela casta Touriga Nacional e as notas da madeira de carvalho francês.

É um vinho elegante, com corpo e madeira bem integrada e final longo, onde se salientam os aromas frutados.

Este vinho, que vai ser lançado a 24 de Novembro, estará à venda com um preço entre 20 a 25 euros em restaurantes e garrafeiras. Deverá, de preferência, ser guardado mais algum tempo, se bem que possa ser consumido já, se decantado. Como companhia, experimente pratos de carnes brancas, desde que não demasiado condimentados, e carnes vermelhas grelhadas, por exemplo. 

