

Colmeal

Vinhos

Silêncio do Colmeal

TINTO

- CASTAS: Touriga Nacional (99%).
- VINIFICAÇÃO: Maceração prolongada com controlo de temperatura de fermentação e estágio durante 8 meses em barricas de carvalho Francês
- CONSUMO: 4 a 8 anos
- SERVIÇO: 16°C
- PROVA: Aroma a amoras silvestres e toques florais. Na boca apresenta-se denso e com acidez viva o que lhe confere frescura
- GASTRONOMIA: Pratos de carnes vermelhas e queijos de sabor intenso

BRANCO

- CASTAS: Síria (60%) e Malvasia Fina (30%) com outras castas regionais em menor percentagem.
- VINIFICAÇÃO: Fermentação lenta a baixa temperatura.
- CONSUMO: 2 a 5 anos
- SERVIÇO: 10°C
- PROVA: Aroma frutado muito fresco, em harmonia com ligeiras nuances florais
- GASTRONOMIA: Acompanha pratos de peixe, marisco, carnes brancas e saladas

REGIAO: DOC Beira Interior

TERROIR: Região de clima continental mediterrâneo, com solos de xisto e quartzitos.

VINDIMA: Uvas seleccionadas de Castelo Rodrigo, com controlo de maturação

Colmeal Silêncio Branco

WINICIO®



Colmeal Silêncio Tinto

WINICIO®

