



SOGAS MASCARÓ
1910

Portal Colheita



Descripción

Elaborado utilizando técnicas de vinificación a temperaturas moderadas y empleando la gravedad. Gracias a estas técnicas, el vino ha obtenido un perfil aromático dominado por la variedad de uva Tinta Roriz, y complementado en partes iguales por la Touriga Nacional y la Touriga Franca, características típicas de la región del Douro.

Ficha de cata

Vista: Color rojo rubí profundo.

Nariz: Se pueden percibir notas de frutos rojos y especias, que se complementan con toques de madera.

Boca: En boca, el vino muestra una estructura sólida y fresca, con una acidez destacable y taninos firmes. Además, su final es largo, complejo y atractivo..

Gastronomía: Este vino es ideal para maridar con carnes y quesos. También puede evolucionar positivamente en la botella con el tiempo.

www.sogasmascaro.com

JM SOGAS MASCARÓ S.L. - C/ Amalia Soler 35, 08720 Vilafranca del Penedes - Spain
Tel: 931 022 212 - e-mail: info@sogasmascaro.com