

Porque para
beber e celebrar
só é preciso vontade



PRÉMIOS E RECONHECIMENTOS **WINE WITH SPIRIT**



OUR WINE YOUR SPIRIT | WWW.WINES.COM | [f WINEWITHSPIRIT](https://www.facebook.com/winewithspirit)



FEIJOADA&CO

Quem bebe | Os amigos.

Hora | Na hora da feijoada.

Sabor | Uva, da que cai bem com a feijoada.

Acompanha com... Samba, amigos e futebol.

Para a panela: 1kg de feijão preto, 500g de carne seca bovina, 500g de costela de porco salgada ou defumada, 2 pés de porco salgado, 200g de rabo de porco salgado, 100g de orelha de porco salgada, 200g de lombo de porco defumado, 100g de paio, 100g de linguiça portuguesa, 100g de língua de boi defumada, 50g de bacon, 200g de cebola picada, 100g de alho picado, 6 folhas de louro, 2 copos de suco de laranja, 1/4 de xícara de aguardente.

Tipo | Vinho tinto

Região | Tejo

Castas | 75% Castelão | 13% Trincadeira | 12% Aragonez

Volume | 13,5%

Solos | Argilo-Calcários

Cor | Rubi intenso

Aroma | Framboesa, aromas florais

Temperatura | 14-16 °C

Notas técnicas | Na fase visual, temos um vinho de cor concentrada e jovem. No nariz, estamos perante um vinho muito aromático com elevada presença de frutos vermelhos frescos. Na prova, revela-se um vinho intenso, fresco constituído por taninos finos e redondos tornando o conjunto bastante consensual.