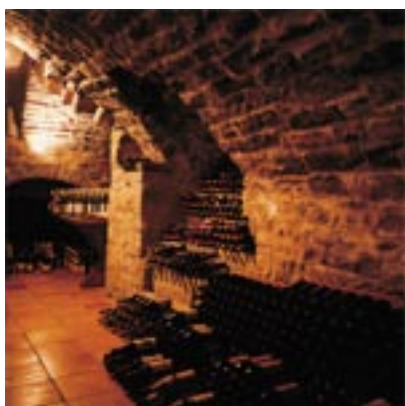




o melhor vinho possível ao menor preço possível



Visconde

importação, exportação e distribuição de vinhos
tel: (+55 61) 3340 7264 - visconte@visconte.com.br

Vidigal

Vidigal “black&black” Reserva 2007

Vinho Tinto Regional Lisboa

Classificação: Regional Lisboa Reserva (Estremadura)

Castas: 40% Aragonez; 30% Alicante Bouschet; 20% Cabernet; 10% Syrah

Alc: 13%

Tecnologia / Vinificação: Curtimenta e maceração clássicas.
Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

Envelhecimento: Oito meses em barril de carvalho.

Nota de Prova: Vinho de cor rubi definida. Aroma a frutos vermelhos maduros com toque de framboesa. Boca frutada, macia mas com personalidade e corpo. Final de boca longo e agradável.

Prêmios:

- Medalha de ouro: Concurso de Vinhos C. Coimbra
- Medalha de prata: IV Concurso de Vinhos Engarrafados da Estremadura
- Medalha de prata: Mundus Vini
- Medalha de prata: Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados
- Medalha de bronze: Wine Masters Challenge
- Seal of approval: Fine Wines Board - German Panel
- Seal of approval: International Wine Challenge



Vidigal

Vidigal “black&black” Reserva Branco 2008

Vinho Tinto Regional Lisboa

Classificação: Regional Lisboa Reserva (Estremadura)

Castas: 60% Fernão Pires; 30% Tamarez; 10% Chardonnay

Alc: 13%

Tecnologia / Vinificação: Bica aberta. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 16°C

Nota de Prova: Vinho de cor citrina com laivos dourados. Aroma com toque mineral, frutos tropicais com um ligeiro baunilhado. Boca cheia e estruturada com acidez de final longo e preenchido.



Vidigal

Vidigal “black&black” Rosé 2008

Vinho Tinto Regional Lisboa

Classificação: Regional Lisboa (Estremadura)

Castas: 100% Baga

Alc: 12%

Tecnologia / Vinificação: Curtimenta e maceração clássicas.
Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

Nota de Prova: Vinho de cor Rosada. Aroma complexo a frutos vermelhos, com notas de framboesa e morango. Boca acídula, viva e final persistente com bom equilíbrio.



Vísconde

Dom Dinis Reserva 2005

Vinho Tinto Regional Tejo

Classificação: Regional Tejo Reserva (Ribatejo)

Castas: 45% Castelão; 35% Tinta Roriz; 20% Trincadeira Preta

Alc: 13%

Tecnologia / Vinificação: Curtimenta e maceração clássicas. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C.

Envelhecimento: Oito meses em barril de carvalho francês.

Nota de Prova: Cor rubi vivo. Aroma frutado com notas vegetais. Sabor equilibrado com final de boca longo e agradável.

Prêmios:

- Medalha de ouro: Wine Master Challenge



Vísconde

Vidigal Dão DOC 2005

Vinho Tinto DOC

Classificação: DOC Dão

Castas: 40% Jaen; 30% Touriga Nacional; 30% Alfrocheiro

Alc: 13%

Tecnologia / Vinificação: Esmagamento e desengace total, fermentação em inox com temperatura controlada e maceração prolongada.

Nota de Prova: Cor rubi. Aroma complexo, frutos vermelhos maduros e compotas com toque de frutos secos. Corpo médio, frutado, macio e final de boca agradável.

Prêmios:

- Medalha de prata: Mundus Vini



Vísconde

Vidigal Douro 2005

Vinho Tinto DOC V.Q.P.R.D.

Classificação: DOC Douro

Castas: 60% Touriga Nacional; 30% Touriga Franca; 10% Tinta Amarela

Alc: 14%

Tecnologia / Vinificação: Curtimenta e maceração clássicas.
Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

Nota de Prova: Vinho cor rubi com ligeiro acastanhado.
Aroma a frutos secos, compotas e aromas balsâmicos com complexidade. Boca equilibrada, cheia com final longo bastante agradável.



Hot Spot 2005

Vinho Tinto Regional Alentejano

Classificação: Regional Alentejejo

Castas: 100% Aragonez

Alc: 13%

Tecnologia / Vinificação: Curtimenta e maceração clássicas. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C.

Envelhecimento: Oito meses em barril de carvalho

Nota de Prova: Cor rubi acastanhada. Aroma complexo, frutos vermelhos muito maduros e compotas com toque de frutos secos e aroma suave de rosas. Paladar frutado e macio, com taninos redondos e final de boca longo e agradável.

Prêmios:

- Medalha de ouro: Polagra Wine Competition
- Medalha de prata: International Wine Challenge
- Medalha de bronze: Wine Masters Challenge
- Sehr gut: Mundus Vini



Vísconde

D. Dinis “Black&Black”

Vinho Tinto da Estremadura

Castas: 40% Aragonês, 40% Castelão e 20% Tinta Miúda

Alc: 12,5%

Tecnologia / Vinificação: Esmagamento e desengace total, fermentação em inox com temperatura controlada e maceração prolongada

Nota de Prova: Cor rubi. Aroma complexo, frutos vermelhos e silvestres com notas de frutos secos. Sabor frutado e macio com final médio

