

Churchill's



Churchill's Meio Queijo Tinto

Churchill's
Douro/ Portugal
www.drinkchurchills.com

www.emporioitie.com.br



SOBRE O PRODUTOR

Fundada em 1981 pelo enólogo Johnny Graham, cuja família já produz vinhos do Douro e do Porto na região demarcada do Douro há 6 gerações, a vinícola **Churchill's** tem como compromisso de sustentabilidade a intervenção mínima.

Johnny fundou a Churchill's (com o nome da esposa, Caroline Churchill) aos 29 anos, com o desejo de produzir um estilo único de vinho do Porto, ao combinar métodos tradicionais com o seu próprio estilo 'blending'. A Churchill's é a última casa 'produtora-exportadora' britânica independente e é ainda um negócio familiar. Sua filha, Zoe Graham, e o genro, Ben Himowitz, juntaram-se à Johnny nos comandos da empresa, à medida que a vinícola transita para a segunda-geração

SOBRE O VINHO

A Churchill's lançou a linha Meio Queijo como uma opção mais acessível para os vinhos de alta qualidade do Douro, e assim, levar um pouco da proposta da Churchill's para mais pessoas. Este vinho é produzido a partir de uvas situadas nas nossas vinhas a cota alta na sub-região do Cima Corgo, no Douro.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Blend de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Amadurecimento: 20% do vinho estagiou 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

Graduação alcoólica: 13.5%

Acidez: 4,7 g/l. (pH 3,77)

Açúcar Residual: 3,0 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho-rubi.

Aroma: frutas negras, especiarias, baunilha com toques de ameixas pretas e folhas de chá

Sabor: Com taninos equilibrados por uma acidez deliciosa, o vinho é redondo e macio, com boa estrutura e apelativas notas de frutas negras selvagem no final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Leitão à pururuca, arroz carreteiro e hambúrguer.

Servir a 14-16°C