



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Alentejano

CASTAS

50% Aragonez ; 30% Trincadeira; 20% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

De cor rubi intensa, aroma complexo com destaque para as notas de violeta, cereja e chocolate. Na boca é volumoso e elegante, com boa estrutura e concentração . O seu final é longo, onde se confirmam as notas aromáticas.

VINHA

As uvas que deram origem a este vinho têm origem na freguesia da Terrugem, sub-região de Borba. O clima quente e seco do Alentejo é conhecido por ser dos mais agrestes da Europa e origina vinhos tintos de aromas frutados maduros e muita concentração.

VINDIMA 2013

O inverno foi seco, seguido de uma primavera fria e chuvosa. O verão registou temperaturas amenas com exceção do mês de agosto. A vindima teve início com 2 semanas de atraso, devido a uma tardia floração da videira. Os vinhos tintos resultaram concentrados, de acidez elevada e taninos maduros.

VINIFICAÇÃO

A casta Aragonez foi vindimada antes das chuvas e as castas Trincadeira e Touriga Nacional depois das chuvas. As uvas foram desengaçadas, mas não esmagadas e ficaram 3 dias em maceração a frio. A fermentação ocorreu a 24°C com uma remontagem diária. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox. O lote final estagiou durante 9 meses em barricas de Carvalho Francês.

HARMONIZAR/SERVIR

Acompanhar carnes , fumeiros, massas e queijos variados. Servir a 16°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 13,5%

Acidez Total 5,2 g/l

pH 3,51

Açúcares 0,3 g/l

PRÊMIOS

International Wine Challenge 2015 - Prata

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,16 Kg	7,2 Kg	600	100	740 Kg	560 2426 102266	1 560 2426 102263