

Jovem e fresco. De cor rubi e aromas quentes com destaque para os frutos vermelhos maduros. Na boca apresenta uma acidez viva, com um perfil equilibrado e persistente.



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Alentejano

CASTAS

40% Aragonez; 40% Trincadeira; 15% Syrah; 5% Alicante Bouschet

NOTAS DE PROVA

Vinho jovem e fresco. De cor rubi e aromas quentes com destaque para os frutos vermelhos maduros. Na boca apresenta uma acidez viva, com um perfil equilibrado e persistente.

VINHA

As uvas que deram origem a este vinho provêm na sua maioria da 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 com muita concentração.

VINDIMA 2014

O inverno foi seco, seguido de uma primavera fria e chuvosa. O verão teve temperaturas amenas com exceção de agosto. A vindima ocorreu com 2 semanas de atraso, devido a uma tardia floração da videira. Os vinhos tintos resultaram concentrados, de acidez elevada e taninos maduros. As castas Aragonez e Syrah foram vindimadas antes das chuvas e as castas Trincadeira e Alicante Bouschet depois das chuvas.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram desengaçadas, mas não esmagadas e ficaram 3 dias em maceração a frio. A fermentação alcoólica deu-se a 24°C com uma remontagem diária. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox. Este vinho não tem estágio em madeira.

HARMONIZAR/SERVI- R

Acompanhe com carnes, aves, massas e queijos variados. Servir a 17°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14%
Acidez Total 5,3 g/l
pH 3,59
Açúcares 0,7 g/l

PRÉMIOS

International Wine Challenge 2015 – Bronze

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,15 Kg	7 Kg	600	100	720 Kg	560 2426 100200	1 56 02426 10020 7