



Reserva Tinto 2013

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon.

Vinificação:
Plantada em solos argilo-calcários numa ligeira encosta exposta a sul, com as linhas orientadas a norte-sul. Explorada de forma sustentável ao abrigo do programa de produção integrada - PRODI.

Estágio:
Uvas colhidas manualmente durante a madrugada e a manhã para pequenas caixas. Fermentação alcoólica a temperatura controlada e maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação maloláctica parcialmente em barrica de carvalho francês, sendo 20% em barricas novas. Posterior estágio em garrafa durante 8 meses.

Engarrafamento:
6.045 garrafas em Julho de 2015

Nota de Prova e gastronomia:
De cor vermelha opaco e tonalidade violeta, com um aroma complexo, predominando o floral e frutos vermelhos maduros integrados com notas a especiarias e tostadas. Apresenta-se volumoso e concentrado na boca, com taninos firmes e redondos. Final longo e fresco, com a fruta bastante presente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,50%
Ph. 3,61
Acidez Total: 5,4
Acidez Volátil: 0,62
Açúcar: 0,6
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro