



Herdade da Capela Grande Reserva Tinto 2016

PRÉMIO ESCOLHA DA IMPRENSA 2022

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

40% Alicante Bouschet, 40% Touriga Nacional e 20% Syrah.

Vinificação:

Uvas criteriosamente escolhidas na vinha e na adega e vinificadas em conjunto, em lagar de pisa automática. A fermentação ocorreu a uma temperatura controlada, tendo estagiado em cubas de inox sobre as borras durante 3 meses.

Estágio:

Estagiou em barricas novas de carvalho francês, de tosta média, durante 12 meses. O estágio em garrafa ocorre no mínimo, durante 9 meses.

Engarrafamento:

4 de fevereiro de 2019

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho tinto com cor granada. No nariz apresenta aromas de fruta de uva madura, em harmonia com algumas notas de especiarias e de chocolate preto, anunciando o terroir e o envelhecimento em barricas de carvalho francês. Na boca, o vinho apresenta frescura, macieza e uma elevada persistência. Final longo. Vinho com um grande potencial de envelhecimento. O vinho estabilizou naturalmente pelo que está sujeito a criar algum depósito natural.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 14,5%

Ph: 3,82

Acidez Total: 5,2 g/l

Acidez Volátil: 0,78 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Alexandra Mendes

