



# Barca do Inferno Reserva Tinto 2019

**Classificação e Região:**  
Vinho Regional de Lisboa

**Clima e solo:**

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

**Castas:**

50% Sousão e 50% Cabernet Sauvignon

**Vinificação:**

Uvas colhidas a meio de Outubro durante a noite. O blend foi feito no lagar fermentarem em conjunto (field blend). A maturação é feita 20% em barrica de carvalho americano e o restante 80% em cuba de alvenaria durante no mínimo 12 meses. Não se utiliza quaisquer produto alergénico ou de origem animal na elaboração deste vinho.

**Estágio:**

Estágio é feito 20% em barrica de carvalho americano e o restante 80% em cuba de alvenaria durante no mínimo 12 meses.

**Nota de Prova e gastronomia:**

Aroma vibrante mas elegante a frutos vermelhos e algumas notas de especiarias. Saboroso e aveludado, que termina elegante, intenso e persistente. Muito bom com carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno. Ótimo também com peixes gordos grelhados ou no forno como por exemplo pratos de bacalhau.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico. 14%  
Ph. 3,40  
Acidez Total: 7,34 g/l  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**

Francisco Macieira