GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

# Barca do Inferno Reserva Tannat 2020

## 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:
100% Tannat

## Vinificação:
Uvas colhidas a meio de outubro durante a noite. Fermentaram parte em inox e parte em betão. Não se utiliza quaisquer produtos alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

## Engarrafamento:
28 de março de 2020

## Estágio:
A maturação é feita 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 12 meses.

## Nota de Prova e gastronomia:
Aroma intenso a fruta negra e especiarias. Saboroso e compacto na boca, termina intenso e persistente. Extremamente complexo e encorpado, é o complemento perfeito para carnes grelhadas. Quando maior o teor em gordura, melhor o resultado.

## Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,5%
Ph. 3,45
Acidez Total: 6,10 g/l

## Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt