



Album Tinto 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Verões quentes e secos.

Castas:
Syrah, Aragonez (Tinta Roriz), Alicante Bouschet

Vinificação:
Desengacé e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°C para tirar proveito das enzimas endógenas naturais; inoculação com leveduras selecionadas;

Estágio:
Fermentação alcoólica por um período mínimo de 10 dias a 22°-24°C

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor granada. Encorpado e equilibrado com taninos suaves. É tipicamente um vinho alentejano. Notas de fruta madura e especiarias. Acompanha carnes grelhadas e guisadas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,67
Acidez Total: 5,5 g/l
Açúcar: 1,1 g/l
SO₂ livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista