



# Grande Escolha Tinto 2016 Magnum

**Classificação e Região:**  
DOC PALMELA

**Clima e solo:**  
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

**Castas**  
Castelão (Periquita)

**Vinificação:**  
Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg.

**Estágio:**  
Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 40% de engajo. 12 meses em barricas de carvalho Francês.

**Nota de Prova e gastronomia:**  
Complexo com notas de frutos vermelhos maduros, mentol, ligeira tosta e especiarias. Prova longa e envolvente com taninos redondos e acidez equilibrada. Final muito persistente. Carnes grelhadas, caça e queijos. Cor rubi.

**Parâmetros Analíticos**  
Título alcoométrico. 14%  
Ph. 3,84  
Acidez Total: 4,68g/l  
Açúcar: 1g/l  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**  
Bernardo Cabral