



Colheita Tinto 2016

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon.

Vinificação:
Plantada em solos argilo-calcários numa ligeira encosta exposta a sul, com as linhas orientadas a norte-sul. Explorada de forma sustentável ao abrigo do programa de produção integrada - PRODI.

Estágio:
Uvas colhidas manualmente durante a madrugada e a manhã para pequenas caixas. Maceração. Pré-fermentativa a frio durante 48 horas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada 24°C-26°C.

Engarrafamento:
14.396 garrafas em Julho de 2017

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rubi intenso, com aromas de frutos vermelhos e algumas notas tostadas. Na boca, é volumoso, rico nos aromas, com taninos redondos e uma acidez muito equilibrada que lhe dá frescura e persistência.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,50%
Ph. 3,64
Acidez Total: 5,7
Acidez Volátil: 0,74
Açúcar: 1,5g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro