



Grande Escolha Tinto 2015 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