



# Barca do Inferno Reserva Tinto Magnum 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:

50% Sousão e 50% Cabernet Sauvignon

## Vinificação:

Uvas colhidas a meio de Outubro durante a noite. O blend foi feito no lagar fermentarem em conjunto (field blend). A maturação é feita 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 12 meses. Não se utiliza quaisquer produto alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

## Estágio:

Estágio é feito 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 vibrante mas elegante a frutos vermelhos e algumas notas de especiarias. Saboroso e aveludado, que termina elegante, intenso e persistente. Muito bom com carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno. Ótimo também com peixes gordos grelhados ou no forno como por exemplo pratos de bacalhau.

## Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 14%

Ph. 3,50

Acidez Total: 6,20 g/l

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

Francisco Macieira