



# Barca do Inferno Reserva Sousão 2021

## 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:

100% Sousão

## Vinificação:

Uvas colhidas a meio de outubro durante a noite. Fermentaram parte em inox e parte em betão. Não se utiliza quaisquer produtos alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

## Engarrafamento:

8 de fevereiro de 2023

## Estágio:

A maturação é feita 30% em barrica de carvalho francês e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 9 meses.

## Nota de Prova e gastronomia:

Aroma elegante e rico em a fruta negra, apresenta ainda um lado químico típico da casta. Saboroso, termina poderoso, intenso e persistente. Muito bom com pratos intensos. Por exemplo chanfana ou cozido à portuguesa.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5%

Ph. 3,45

Acidez Total: 6,00 g/l

## Enólogo:

Francisco Macieira