



Tintinha 2019

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Tintinha.

Vinificação:
Proveniente de uma vinha centenária, toda a vindima foi manual e transportada em pequenas caixas de 20kg.

Estágio:
Fermentação em barricas novas de 500 litros (carvalho francês).

Nota de Prova e gastronomia:
Aromas a frutos pretos, mentol, especiarias e guache envolvidos por requintadas e discretas notas tostadas das excelentes barricas onde estagiou. Na boca é um vinho muito envolvente, com taninos presentes e uma acidez muito apelativa. Com um final profundo e muito prolongado. Acompanha carnes vermelhas grelhadas ou assadas, queijos de ovelha de massa mole ou queijos azuis.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5%
Ph. 3,60
Acidez Total: 5,10g/l
Açúcar Residual: 0,8 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral

