



ROVISCO GARCIA



## Colheita Tinto 2022

**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. Vindima de 2022.

**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:**  
10.666 garrafas em abril de 2024

**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. Servir a uma temperatura entre 16°C e 18°C.

### Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%  
Ph. 3,71  
Acidez Total: 5,3  
Acidez Volátil: 0,71  
Açúcar residual: 0,6 g/l  
SO2 livre  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**  
Luís Louro

HOUSE  
OF  
WINES

Edifício Simol  
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228  
1950-132 Lisboa  
Telefone: +351 215 847 386  
Email: info@houseofwines.pt