



Andreza Vale de Mendiz Tinto 2019

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso. Clima Continental

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão

Vinificação:

Feito com 100% de uvas do Vale do rio Pinhão, vindimadas manualmente e transportadas em pequenas caixas. Fermentação em inox com temperatura controlada, estágio em barrica durante 18 meses, seguido de estágio em garrafa.

Estágio:

18 meses em barrica

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor rubi, aroma elegantante de combinação entre a fruta e a barrica, frutado e mineral. Na boca apresenta frescura e acidez. Final de prova muito envolvente e fresco com bastante complexidade. Ideal para acompanhar pratos de cozinha Mediterrânea.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,78

Acidez Total: 5,3 g/l

Açúcar: < 0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista