



# Criatura do Inferno Grande Reserva 2022

**Classificação e Região:**  
Vinho Regional de Lisboa

**Clima e solo:**

Solos de origem sedimentar com textura argilosa e elevado teor de calcário. Clima ameno com marcada influência atlântica.

**Castas:**

Tinta Miúda (Graciano) 75%, Mencia (Jaen) 20%, Castelão 5%

**Vinificação:**

Um field blend de Jaen e Castelão, vindima do na terceira semana de setembro. A Tinta Miúda foi colhida posteriormente, na segunda semana de Outubro. A élvage foi realiza da com 40% em barrica usada de carvalho francês e 60% em depósito de cimento, conferindo equilíbrio entre estrutura e frescura. Nenhum produto alergénico ou de origem animal é utilizado no processo de vinificação

**Nota de Prova e gastronomia:**

Aroma elegante de frutos silvestres, combinado com notas de carvalho francês perfeitamente integradas. Macio, com um final interminável. Muito bom para acompanhar pratos de carne maturada ou assados no forno.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico: 14%

Ph: 3,50

Acidez: 6,0 g/l ácido tartárico

Contém Sulfitos.

**Enólogo:**

Francisco Macieira