



Capela Tinto 2022

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon.

Vinificação:

Esmagamento com desengace, maceração pelicular durante 5 dias com remontagens automáticas.

Estágio:

Estágio em depósitos de inox até engarrafamento.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma intenso a frutos do bosque como o mirtilo, a especiarias como rotundona, assim como folha seca de tabaco, tem um sabor macio e fresco, persistência longa.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Ph. 4,69

Acidez Total: 4,9 g/l

Acidez Volátil: 0,59 g/l

Açúcar Residual: 3,71 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Alexandra Mendes

