



Trincaliar Reserva 2023



Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Maciço calcário entre Borba e Estremoz. Luvissoles rodocromicos cálcicos, calcários dolomíticos.

Castas:

Trincadeira (40%), Alicante Bouschet (20%) e Aragonez (40%)

Vinificação:

Vinhas com 14 anos em cordão unilateral e produzido a partir de uvas próprias das castas com fermentação desenvolvida por leveduras indígenas.

A parcela que originou este vinho encontrava-se à época, no primeiro ano de conversão para agricultura biológica.

O prado natural, sem qualquer tipo de mobilização do solo, e sem irrigação, permite uma competição saudável pelos recursos e a protecção adequada do solo contra a erosão e a perda de humidade

Estágio:

Estagiou durante 30 meses em barricas usadas de carvalho francês, 20 meses em cubas de inox e 6 meses em garrafa.

Engarrafamento:

4666 garrafas de 0,75 l.

Nota de Prova e gastronomia:

n.a.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,30%

Ph. 3,69

Acidez Total: 5,1 g/dm³

Acidez Volátil: 0,76 g/dm³

Açúcar: 0,7 g/dm³

Enólogo:

João Mourinha