



## Lua Cheia Tinto 2022

### Classificação e Região:

D.O.C. Douro

### Clima e solo:

Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

### Castas:

Vinhas Velhas

### Vinificação:

Desengace e esmagamento, 12H de pré-maceração pré-fermentativa a 34° para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura, remontagens ligeiras.

### Estágio:

nd.

### Engarrafamento:

nd.

### Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de rubi acentuado, muito aromático, com notas de frutos vermelhos. Na boca estruturado é concentrado mas muito fresco, com taninos maduros e redondos. Como no nariz, muito aromático com notas de frutos vermelhos. Final longo e persistente. Ideal para acompanhar carnes assadas e de caça, assim como queijos de pasta mole.

### Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5%

Ph. 3,70

Acidez Total: 4,8 g/l

Açúcar: <0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

### Enólogo:

Francisco Baptista