



Vinhas Tradicionais Negra Mole 2024

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Negra Mole

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada

Estágio:
Estagiado em barricas de 225 litros de carvalho Francês durante 6 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor ruby suave. Complexo com notas florais a rosa, cereja e ligeiro vegetal. Macio, leve e ligeiramente salgado com sabor frutado e notas de cereja. Este vinho é bom companheiro de sardinhas assadas, estopeta de atum ou choquinhos com tinta. Servir entre 14 – 15° C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes
Duarte Raimundo