



## Album Reserva Tinto 2023

### Classificação e Região:

Vinho Regional Alentejano

### Clima e solo:

Verões quentes e secos. Solo de argila e calcário

### Castas:

Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet.

### Vinificação:

Desengace e esmagamento, com 12 horas de maceração pré-fermentativa. Fermentação em cuba de aço inox com controlo de temperatura e ligeiras remontagens. Maceração pós-fermentativa de cerca de 3 semanas.

### Estágio:

Estágio de 10 meses em barricas novas de carvalho francês.

### Engarrafamento:

nd.

### Nota de Prova e gastronomia:

Cor vermelho Intenso. Aroma profundo e sedutor com complexidade nas notas de fruta negra madura, fumo, pimenta branca, mato e azeitona. Pulento na boca, muito encorpado, com taninos aveludados, a fruta madura sempre presente equilibrada pela boa acidez. Final longo e apimentado.

Acompanha bem carnes de porco assadas ou grelhadas, borrego estufado ou assado, queijos maturados.

### Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Ph. 3,77

Acidez Total: 5,5 g/l

Açúcar: 0,4 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

### Enólogo:

Francisco Baptista