



Barca do Inferno Reserva Especial 2022

EDIÇÃO LIMITADA

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar com textura argilosa e elevado teor de calcário. Clima ameno com marcada influência atlântica.

Castas:

Touriga Nacional (25%) T. Franca (25%) Cabernet Sauvignon (25%) Sousão (25%)

Vinificação:

Um field blend de quatro castas feito na última semana de Outubro. A élvage foi feita em barricas de carvalho francês e posteriormente 12 meses de garrafa. Nenhum produto alergénico ou de origem animal é utilizado no processo de vinificação

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma elegante de frutos silvestres combinado com notas perfeitamente integradas de carvalho francês. Robusto de taninos marcados e com um final longo.. Muito bom para acompanhar pratos de carne vaca maturada ou Grelhados na brasa.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 15%

Ph: 3,60

Acidez: 6,0 g/l ácido tartárico

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira