



Album Reserva Tinto 2024

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. 13,50%
Ph. 3,77
Acidez Total: 5,5 g/l
Açúcar: 0,4 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista