



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

### CASTAS

30% Cabernet Sauvignon; 30% Syrah; 20% Touriga Nacional; 20% Castelão

### NOTAS DE PROVA

De cor ruby jovem apresenta um aroma intenso com notas de frutos vermelhos confitados, menta e notas de especiarias. Com boa estrutura apresenta um final frutado e prolongado.

### VINHA

As uvas são proveniente de vinhas jovens da região de Alenquer que exprimem todo o potencial das variedades. Os solos são argiloso-calcários neutros de textura fina. Clima temperado húmido com estação seca no verão, de noites frias e seca moderada, apresenta uma fraca influência atlântica mas mantém um clima mediterrânico.

### VINDIMA 2017

O ano agrícola de 2017 foi marcado pela seca. Depois de um inverno seco e com uma precipitação mais baixa que o normal, seguiu-se uma primavera e verão marcados pela seca e pelas temperaturas elevadas. Os resultados foram uvas concentradas, equilibradas, com boa acidez e taninos maduros. A vindima decorreu entre 28 de Agosto e 3 de Outubro de 2017.

### VINIFICAÇÃO

As uvas, foram transportadas para a adega e processadas de imediato, desengace total e esmagamento muito suave. Cada variedade foi vinificada separadamente com regime diário de 1 remontagem manual diária e remontagens automáticas durante a fermentação alcoólica em cubas de aço inox a temperatura até 28°C.

### HARMONIZAR/SERVIR

Recomendado para acompanhar massas, queijos e carnes grelhadas. Servir à temperatura de 17°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14 %

Acidez Total 5,08 g/l

pH 3,73

Açúcares 0,7 g/l

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,2 Kg	7,15 Kg	600	100	735 kg	5 602166 010326	1 56 02166 010323