



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

40% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e 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 2018

O ano agrícola de 2018 foi marcado pela seca e pelo escaldão de Agosto. Depois de um inverno frio e seco, seguiu se uma primavera fria e chuvosa e um verão marcado por temperaturas elevadas. Os resultados foram uvas concentradas e de taninos maduros. A vindima decorreu entre 21 de Setembro e 29 de Outubro de 2018.

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 13,5 %

Acidez Total 4,32 g/l

pH 3,61

Açúcares 0,6 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