



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

*Regional Lisboa*

### CASTAS

*60% Merlot; 20% Castelão; 20% Syrah*

### NOTAS DE PROVA

*De cor vermelho rubi intenso. Aroma intenso de frutos vermelhos, notas de especiaria e menta. Na boca revela boa estrutura e taninos de qualidade, confirma as notas de frutos vermelhos com uma acidez viva e equilibrada. O seu final é harmonioso e agradável.*

### VINHA

As uvas são proveniente de vinhas jovens da região de Alenquer que exprimem todo o potencial da variedade. 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 2019

*Depois de um inverno seco e quente seguiu se uma primavera também ela quente e seca. No verão manteve-se a situação de seca com temperaturas mais baixas para a época. As maturações foram mais longas resultando em uvas equilibradas e com taninos maduros e forte potencial aromático. A vindima decorreu entre 2 de Setembro e 9 de Outubro de 2019, sem sobressaltos.*

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram transportadas para a adega e processadas de imediato. Após desengace total e esmagamento muito suave, cada variedade foi vinificada separadamente, com um regime diário de 2 remontagens manuais no decurso da fermentação alcoólica, que ocorreu em cubas de aço inox à temperatura controlada de 26°C.

### HARMONIZAR/SERVIR

*Acompanhar pratos de carne, massas e queijo. Servir à temperatura de 18°C.*

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

*Teor Alcoólico 13,5 %*

*Acidez Total 5,32 g/l*

*pH 3,76*

*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 600228987029	1 56 00228987026