

**Filosofia:** Vinho aromático, com elegância e frescura, difunde a paixão imediata dos sabores do Alentejo.

**Denominação:** Vinho Regional Alentejano.

**Geologia do Solo:** Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

**Viticultura:** Solo de natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa. Vinha de 3 Hectares, com 15 anos de idade.

**Castas:** Syrah e Cabernet Sauvignon.

**Vinificação:** Selecção manual em mesa de triagem, desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, inoculação com leveduras seleccionadas, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, estabilização, filtração.

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,30 g/l

pH: 3,14

Açúcar Redutor: 8,20 g/l

**Cor:** Cor rosada muito viva.

**Descrição organoléptica:** Aroma frutado com notas de frutos vermelhos e cerejas pretas. Na boca é cremoso, com o paladar complexo, equilibrado, preenchido pela fruta, alguma mineralidade e um final longo e fresco.

Deve ser consumido à temperatura de 16º - 18º C.

**Formato Disponível:** 750 ml.

