

Filosofia: Vinho elegante, com a consistência e a riqueza típica dos vinhos da região.

Denominação: Vinho Regional Alentejano.

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

Castas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Aragonez e Alicante Bouschet.

Vinificação: Selecção manual em mesa de triagem. Colheita em separado de cada casta, desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica de cada casta, separado, em pequenos lagares, com inoculação com leveduras seleccionadas. Prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em depósitos de tradicionais.

Estágio: Inicialmente parte do lote estagiou inicialmente em depósitos de tradicionais e a outra parte em madeira de carvalho americano 70% e francês 30%, durante seis meses. Antes do engarrafamento estagiou em cubas de inox, e, após o engarrafamento estagiou em garrafa.

Informação técnica:

Alcohol / volume: 13,5%

Total Acidity: 6,20 g/l

pH: 3,58

Reducing sugar: 0,9 g/l

Cor: Límpido, cor densa e granada.

Descrição organoléptica: Aroma intenso de especiarias e frutos vermelhos, com discretas notas a madeira, que lhe acrescentam complexidade. Encorpado, elegante, boa densidade e cremoso. Com taninos firmes que indicam uma boa longevidade em garrafa.

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

Formato Disponível: 750 ml.

