

Casal das Freiras Colheita Tinto 2016



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Agrovalente, Lda.**

Marca: **Casal das Freiras**

Certificação:

Castas: **Aragonês, Castelão, Sauvignon, Touriga Nacional**

Solo:

No aroma, as notas vegetais com leve tinta-da-china dominam sobre o fruto mediano de perfil silvestre. Na boca, mostra também leve nota amarga junto com doçura de fruto e leve toque de chocolate preto. Final seco a pedir consumo à mesa.

VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas à mão são totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente.

Vinificação em cubas de aço inoxidável, com maceração prolongada e em temperatura controlada, com remontagens regulares. Estágio parcial do lote em barricas de carvalho francês, seguido de um período mínimo de 6 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

O lote deste “Colheita” dá origem a um vinho de cor viva, com aromas conjugados de frutos vermelhos e notas vegetais, elegante na prova, com taninos firmes e acidez equilibrada, e um final suave e persistente na boca.

ANÁLISE QUÍMICA

Teor Alcoólico: 13,5 % vol.

Acidez Total: 4,90 g / L

Acidez Volátil: 0,76 g / L

Dióxido de Enxofre Total: 49 mg/L

Açúcares Totais: 0,5 g / L

PH: 3,63

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE