Casal das Freiras Reserva Tinto 2016



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Agrovalente, Lda.**

Marca: **Casal das Freiras**

Certificação:

Castas: **Aragonês, Sauvignon, Trincadeira**

Solo:

Aroma morno e poderoso, notas de madeira e muito floral Prova de boca em linha, lácteo, largo no espectro, macio e saboroso, acidez mediana Um tinto sedutor, todo centrado na fruta e no perfil generoso, a mostrar boa matéria-prima.

VINIFICAÇÃO

Após vindima manual, as uvas são totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. Vinificação em ânforas argelinas, com macerações prolongadas, com remontagens regulares. Estágio parcial do lote em barricas de carvalho francês, por um período de 6 meses, seguido de igual tempo em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Resulta um vinho complexo e elegante, de cor granada intensa, com estrutura forte e harmonia de conjunto, onde se destacam notas de frutos vermelhos amadurecidos ao sol e especiarias. Termina com um final cheio, longo e sedutor.

ANÁLISE QUÍMICA

Teor Alcoólico: 14 % vol.
Acidez Total: 4,63 g / L
Acidez Volátil: 0,72 g / L
Dióxido de Enxofre Total: 56 mg/L
Açucares Totais: 0,5 g / L
PH: 3,64

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE