

Quinta da Atela Reserva Tinto



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Quinta da Atela**

Marca: **Quinta da Atela**

Certificação:

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

Solo: **Franco-Arenoso**

VINIFICAÇÃO

Desengace total á receção, maceração com remontagem em cubas de aço inoxidável, com controlo de

temperatura $\pm 26^{\circ}\text{C}$, seguida de maceração pós fermentativa, durante 30 dias.

Após desencuba, decantação estática em depósito, trasfega para barricas de carvalho Francês, novas, durante 6 meses. Onde completou a fermentação malolática, sendo a última fase do estágio em depósito de aço inoxidável.

PROVA ORGANOLÉPTICA

A ligeira baunilha transmitida pela madeira não encobre o aroma e sabor a frutos vermelhos, com laivos de compota. Taninos firmes nada agressivos.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha na perfeição, pratos condimentados, bem como, queijos fortes e enchidos. Servir de preferência entre os 16°C e os 18°C

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool%- 14,5

Acidez Total-5,4g/l

Açucars. Totais- 2,2g/l

pH-3.60

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE