

# ENTRADAS

COLHEITA SELECIONADA

## REGIÃO

Castro Verde . Alentejo . Portugal

## CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

## VITICULTURA E ENOLOGIA

Diogo Perdigão . Rodrigo Martins

## CASTAS

Syrah . Cabernet Sauvignon . Touriga Nacional

## TIPO

Tinto

## COLHEITA

2016

## ÁREA DA VINHA

42 hectares

## TIPO DE SOLO

Xistoso

## ANÁLISE

Teor Álcool: 14%

Acidez Total: 5.4 g/l em ácido tartárico

pH: 3.68

## VINIFICAÇÃO

Após desengace e ligeiro esmagamento, as uvas são colocadas em lagar para fermentação alcoólica durante 15 dias, a 25-30°C, com remontagens regulares para maior extração de cor, aroma e taninos.

## ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagiou parcialmente em barricas de carvalho francês.

Após engarrafamento repousou em garrafa durante 6 meses na nossa cave.

## NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor ruby, aromas de fruta vermelha com nuances florais e vegetais, assim como notas de tosta, decorrentes das castas e estágio em madeira. Corpo médio, com boa fruta e textura fina, final longo e muito agradável.



FONTES BÁRBARAS

ENOTURISMO