

Vinhos de Montanha. Uma expressão natural do terroir da Beira Interior!

Tinto 2020

| | |
|---------------|--|
| País | Portugal |
| Região | Beira Interior – sub-região Castelo Rodrigo |
| Castas | Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (20%) e Tinta Roriz (20%) |
| Vinha | As vinhas, com altitude impar (700 – 750mts), reúnem as castas características desta região e compreendem três parcelas com características próprias: vinhas da Alvandeira com terrenos Argilo-limoso; vinhas do Souto são de transição de Granito e Xisto; e nas vinhas das Lameiras são de Granito e Quartzo. A produção biológica, o seu terroir impregnado de História, bem como o enquadramento pelos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos provenientes desta propriedade |

Ano de Colheita 2020

Vinificação Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. Fermentação por casta, em Inox e metade do lote estagia em barricas de carvalho francês usadas, durante 8 meses

| | |
|----------------------------|-----------|
| Teor alcoólico | 13,5 % |
| Acidez total | 5,06 gr/l |
| Acidez volátil | 0,49 gr/l |
| pH | 3,83 |
| Açúcares | 0,7 gr/l |
| Extracto Seco Total | 29,4 gr/l |

Notas de prova Um vinho rico em aromas frescos de fruta vermelha (groselha e amoras) e notas vegetais de resina, caruma e esteva, de sabor rico e denso com frescura e gulosos taninos

Serviço 16°c - 17°c

