

### TERROIR


As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. A vinha foi generosa, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

### ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2017 foi um ano extremamente seco e quente. A ausência prolongada de precipitação e as temperaturas muito elevadas conduziram a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, numa fase precoce do ciclo, tendo tido um impacto na produção. Ainda assim, os cachos apresentaram-se excepcionalmente são. O aumento da concentração de açúcar num curto espaço de tempo antecipou a vindima e proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcar e compostos fenólicos. A vindima foi totalmente manual e decorreu durante 3 semanas ao longo do mês de setembro.


### VINDIMA & VINIFICAÇÃO


 **Poda:** De cordão duplo, cordão simples e guyot.


 **Vinificação e Estágio:** Vinificação clássica em cuba de inox com maceração pelicular durante 8 dias. A fermentação foi controlada até aos 28°C e fez estágio parcial em barricas de carvalho francês por 9 meses.


### NOTAS DE PROVA

 **Límpido e cor vermelha com nuances tijoladas.**

 **Complexo e delicado, com expressão de notas de frutos vermelhos bem maduros, cassis e amora, casados com um leve toque de pimenta preta, cacau e baunilha.**

 **Deve ser servido à temperatura de 16° a 18°C. Acompanha pratos de comida tradicional, internacional e queijos fortes.**

 **Cheio e redondo, com um corpo bem estruturado e presença de taninos educados. Tem um bom volume de boca, elevado requinte e persistência.**

 **Vinho com potencial de envelhecimento (entre 12 a 15 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.**

### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 13,8%

Acidez Total 5,59 g/L

Acidez Volátil 0,54 g/L

Extrato Seco 30,5 g/L

Açúcares Redutores 0,6 g/L

PH 3,60

Valor Calórico 82 kcal / 100 cm<sup>3</sup>

### DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 650 g

Peso Bruto 8,70 kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265531

Tipo de Rolha Natural

Quantidade: 19 333 garrafas (0,75 L) | 300 garrafas (1,50 L)

Enólogo: Carlos Silva

