

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 2018 foi um ano que sofreu algumas alterações climáticas que impactou significativamente a produtividade. Caracterizou-se por um inverno frio e seco, uma primavera fria e chuvosa e o verão começou por ser frio e chuvoso mas depois foi extremamente quente e seco. Depois de um abrolhamento tardio, a constante precipitação permitiu um bom desenvolvimento vegetativo, que proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcar, acidez e compostos fenólicos.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

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

 **Vinificação e Estágio:** Vinificação clássica em cuba de inox com maceração pelicular durante 6 dias. A fermentação foi controlada até aos 28°C e fez estágio em cubas de inox durante 24 meses.

NOTAS DE PROVA

 Límpido e cor rubi com nuances grená.

 Apresenta aroma delicado com expressão de notas de frutos vermelhos bem maduros.

 Deve ser servido à temperatura de 16° a 18°C.

 Revela um corpo macio e agradável, finura e uma longa persistência.

 Vinho com potencial de envelhecimento (até 5 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 13,4%

Acidez Total 5,33 g/L

Acidez Volátil 0,40 g/L

Extrato Seco 27,9 g/L

Açúcares Redutores 1,0 g/L

PH 3,55

Valor Calórico 88 kcal / 100 cm³

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 395 g

Peso Bruto 7,20 kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 95

Código EAN/ITF 5600753265586

Tipo de Rolha Neutrocork

Quantidade: 5 022 garrafas (0,75 L)

Enólogo Carlos Silva

