



Alfrocheiro (100%)

LOTE: LAR19

3 096 garrafas (75CL)

67 garrafas (150CL)

Enólogo Carlos Silva

TERROIR

Sub-região de Terras de Azurara, com um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. Com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionando 5 toneladas de uvas por hectare.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2019 apresentou grandes oscilações ao nível da temperatura e baixos níveis de precipitação, com exceção aos elevados níveis de chuva verificados no mês de abril. Os mostos apresentaram-se com uma elevada qualidade, com uma acidez mais elevada, álcool mais baixo e um bom nível de compostos fenólicos.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: Vinificação clássica em cuba de inox com maceração pelicular suave. A fermentação foi controlada até aos 26°C durante 9 dias e fez estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido com uma cor vermelha com laivos grená.

Aroma: Frutos vermelhos maduros, onde se destacam as notas de ameixa, mirtilo e cereja, aliadas a expressões suaves de baunilha fina, especiarias e frutos secos, casados com uma leve fragrância balsâmica e um ténue sopro de pinhal.

Sabor: Complexo, redondo e harmonioso, boa estrutura e equilíbrio de taninos bem integrados. Revela uma persistência longa e requintado *bouquet*, evidenciando o carácter do seu terroir e a personalidade da casta.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C. Acompanhado por pratos consistentes, como caça, cabrito e queijos.

GUARDA & CONSUMO

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

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcolóico 14%

Acidez Total 6,04 g/L

Acidez Volátil 0,59 g/L

Extrato Seco 32,3 g/L

Açúcares Redutores 1,2 g/L

PH 3,57

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL

Peso (Garrafa Vazia) 760g

Peso Bruto 9,35kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265760

Tipo de Rolha Natural



Alfrocheiro (100%)

LOT: **LAR19**

3 096 bottles (75CL)

67 bottles (150CL)

Winemaker **Carlos Silva**

TERROIR

Sub region of Terras de Azurara, a place with Mediterranean climate and granitic soils. With a density of 3500 to 4000 feet per hectare, giving 5 tons of grapes per hectare.

VITICULTURAL YEAR

The 2019 viticultural year showed large fluctuations in the temperature and low levels of precipitation, except for the high levels of precipitation in April. The musts showed high quality, with higher acidity, lower alcohol and good level of phenolic compounds.

HARVEST & WINEMAKING

Pruning: Double cord, simple cordon and guyot.

Vinification and Winemaking: Classic vinification in stainless steel tanks with pellicular maceration. Fermentation with controlled temperature to 26°C for 9 days. Wine staged in French oak barrels for 12 months.

TASTING NOTES

Aspect: Clear with a red colour with hints of garnet.

Aroma: Ripe red fruits, where notes of plum, blueberry and cherry stand out, combined with soft expressions of fine vanilla, spices and dried fruits, married with a light balsamic fragrance and a subtle breath of pine forest.

Flavour: Complex, round and harmonious, good structure and balance of well-integrated tannins. It reveals a long persistence and refined *bouquet*, highlighting the character of its terroir and the personality of the grape variety.

HARMONIZATION

This wine should be served at a temperature of 16 to 18°C. Accompanied with consistent dishes, meat, hunting meat, cod and strong cheeses.

STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential, although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

ANALYTICAL DATA

Alcohol Content 14%

Total Acidity 6,04 g/L

Volatile Acidity 0,59 g/L

Dry Extract 32,3 g/L

Residual Sugar Level 1,2 g/L

PH 3,57

LOGISTIC DATA

75CL bottle

Weight (Empty Bottle) 760g

Gross Weight 9,35kg (6 uni.)

Euro Pal Cases 88

Barcode EAN/ITF 5600753265760

Cork Type Natural