



VENHA O DIABO E ESCOLHA GRANDE RESERVA

DOC ALENTEJO
TINTO 2021

EAN-13 5601377004506 ITF-14 15601377004503



CASTAS

Alicante Bouschet (40%), Touriga Nacional (20%), Petit Verdot (20%) e Syrah (20%)



VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. A fermentação ocorre em depósitos de inox com temperatura controlada (26-28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, durante 15 dias.



ESTÁGIO

O vinho estagia em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses. Após engarrafamento estagia em cave durante mínimo de 12 meses.



ENOLOGIA

Vinho de cor granada carregada, com aroma de frutos pretos maduros, sugerindo amoras e ameixas, envolto em notas de especiarias, em boca é um vinho amplo, fresco e profundo com boa estrutura e grande complexidade aromática, termina com final agradável e persistente.



CONSUMO

Consumir de imediato ou durante os próximos 5 a 7 anos.



GASTRONOMIA

Acompanha bem ensopado de Borrego, migas e outros pratos alentejanos de carne de Porco, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura e enchidos.



ANÁLISES

E/100 ml = 352 kJ/84 kcal

Grau Alcoólico: 14.5 %vol

Acidez Total: 6.1 g/l

pH: 3.47

Açúcares Redutores: 0.5 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

DISPONÍVEL BREVEMENTE.