



ALICANTE BOUSCHET & TINTA MIÚDA 2017

ALICANTE BOUSCHET & TINTA MIÚDA 2017



REGIÃO | REGION

Alto Alentejo (Portalegre)

CASTAS | WINE GRAPE VARIETY

Alicante Bouschet e Tinta Miúda
Alicante Bouschet and Tinta Miúda

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 14%

Acidez total | Total acidity: 7,1 g/l

pH: 3,6

Açúcares totais | Residual sugars: 0,4 g/l

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Vindima manual de lote de 50% de Alicante Bouschet e 50% de Tinta Miúda (Graciano). Após desengace, a uva segue para lagares de mármore onde decorre a fermentação alcoólica e é feita a pisa tradicional a pé seguido de estágio de 18 meses em barrica nova de carvalho francês.

Manual harvest of a blend of 50% Alicante Bouschet and 50% Tinta Miúda (Graciano). After destemming, the grapes are taken to marble lagares where the alcoholic fermentation takes place and the traditional foot treading is done, followed by ageing for 18 months in new French oak barrels.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Cor rubi profunda.

Aroma muito complexo, notas de especiarias como cardamomo e pimenta, mentolado, esteva e ameixa. Na boca, é muito equilibrado, volumoso, cremoso, com taninos firmes e com final elegante e longo.

Deep ruby colour.

Very complex aroma, notes of spices such as cardamom and pepper, mint, rock-rose and plum.

In the mouth, it is very balanced, full bodied, creamy, with firm tannins and an elegant and long finish.

TEMPERATURA DE SERVIÇO | WINE SERVING TEMPERATURE

15-16°C em copo largo

15-16°C in large glass