

Amnésia

2021

Apresenta cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos, chá preto, taninos suaves e acidez equilibrada.

It presents an intense ruby color, red fruit aroma, black tea, soft tannins and balanced acidity.

Vinificação: Fermentação parcial em cubas de inox com remontagem e outra parte em lagares de inox com pisadores. Curtimenta curta e temperatura de fermentação a 26°C.

Vinification: Part fermentation in stainless steel vats with reassembly and another part in stainless steel vats with treaders. Short tanning and fermentation temperature at 26°C.

Enologia/Winemakers:

Filipe Sevinete Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:

Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO
SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO RED
CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

Aragonez 35%
Cabernet Sauvignon 35%
Syrah 30%

13,9%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.9g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.3g/L em ácido tartárico

PH: 3.63



Deve ser servido à temperatura de 16°C a 18°C, a acompanhar pratos de carne e queijos.

Should be served at 16°C to 18°C, accompanying meat and cheese dishes.

