

Comendador Leonel Cameirinha Grande Reserva 2018

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

Vinho de cor escura, granada profunda. Nariz expressivo com notas de ameixa e pimenta preta, trufas e tabaco num todo complexo e especiado. Na boca apresenta grande concentração e estrutura antecipando longos anos de evolução em garrafa.

Dark color wine, deep garnet. Expressive nose with notes of plum and black pepper, truffles and tobacco in a complex and spicy whole. In the mouth it presents great concentration and structure anticipating long years of evolution in the bottle. acidity, which allows it to have great longevity.

Vinificação: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em lagares de inox com pisadores automáticos, temperaturas de fermentação a cerca de 26°C. Estagio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

Vinification: Vinified by the traditional process of tanning in stainless steel vats with automatic treaders, fermentation temperatures around 26°C. Aged for 12 months in new French oak barrels and 12 months in bottle.



14.7%

Petit Syrah 100%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 1.8g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.4g/L em ácido tartárico

PH: 3.54

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinato Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

Acompanha pratos de carne, como secretos de porco preto com migas e ensopado de borrego.

Accompanies meat dishes such as black pork secret with migas and lamb stew.

