

FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Vidigueira - Grande Escolha

Tipo

Tinto

Classificação

DOC Alentejo

Sub-Região

Vidigueira

Ano de Colheita

2022



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico

15,5% vol.

Açúcares Totais

0,8 g/L

Acidez Total (ácido tartárico)

5,7 g/L

Acidez Volátil

0,58 g/L

Dióxido de Enxofre Total

73 mg/L



CASTAS

Trincadeira e Alicante Bouschet



VINIFICAÇÃO

As uvas previamente desengaçadas passaram por uma maceração pré-fermentativa a frio seguido de fermentação a temperatura controlada de 27°C com remontagens suaves.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica

8 meses

Temperatura de Consumo

18°C-20°C

Nota de Prova

Escolhido entre os melhores tintos da colheita de 2020, tem por base as castas Trincadeira e Alicante Bouschet. Cor granada intensa, estagiou 8 meses em barricas de carvalho Francês e Americano.

Muito complexo e frutado com notas de frutos compostados.

No sabor é encorpado, com a madeira e a fruta em plena harmonia, o final é longo, persistente e levemente especiado.



CONSERVAÇÃO

Posição

Lateral

Temperatura

14°C - 18°C

Luz

Preferencialmente ao abrigo da luz



ENÓLOGO

Vasco Moura Fernandes / Luís Morgado Leão



PRÉMIOS



International Virtus Awards
Medalha de Grande Ouro

