



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação
Tipo
Classificação
Sub-Região
Ano de Colheita

Vidigueira - Grande Escolha
Tinto
DOC Alentejo
Vidigueira
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 colheira 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 compotados. 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

