

# Nã Te Rales

## 2023

Apresenta cor granada, fruta expressiva tipo framboesa e algumas especiarias. Na boca é muito suave.

It presents a garnet color, expressive raspberry fruit and some spices. In the mouth is very soft.

**Vinificação:** Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos com curtimentas de duração variável em função da casta, temperatura de fermentação de 26°C. Estágio curto parcial em barricas de carvalho francês.

**Vinification:** Fermentation in stainless steel vats with automatic treaders with variable fermentation time depending on the grape variety, fermentation temperature of 26°C. Partial short aging in French oak barrels.

**Enologia/Winemakers:**  
Filipe Sevinate Pinto  
Susana Correia

**Viticultura/Viticulture:**  
Artur Estêvão

**VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO**

SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL

**WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO RED**

CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

*Touriga Nacional 45%*

*Syrah 35%*

*Alicante Bouschet 20%*

**14,2%**

**Açúcares Totais**  
*/Total Sugar:* 0.6g/L

**Acidez Total/Total Acidity:**  
5.1g/L em ácido tartárico

**PH:** 3.68

**Energia/Energy:**  
341kJ/82kcal (*E/100ml*)



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.

