HERDADE DE
CATAPEREIRO
Single Vineyard

PORTUGAL

Tinto

2016 Escolha

Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais.
Este é um vinho que exprime ao máximo o terroir de onde provem e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

Método

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa
Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo
Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah
Produção Média: 50 hl/ha
Designação: I.G. do Tejo
Colheita: 2016
Processo de Vinificação: Fermentação alcoólica em depósitos de inox. Fermentação maloláctica seguida de estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

Controlo Analítico

Álcool: 14% | **Açucares red.** 1,0 gr/l | **Acidez Total:** 4,26 gr/l | **pH:** 3,90
Extracto seco: 31gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspecto límpido, cor granada escura
Aspeto Olfativo: Aroma complexo e exuberante, com notas de especiarias e fruta madura.
Aspeto Gustativo: Rico, encorpado, muito equilibrado, com uma boa estrutura de taninos e final macio.
Temperatura aconselhada para degustação: 16 - 18ºC
Acompanhamento: Ideal como acompanhamento de carnes vermelhas, de carnes condimentadas, de pratos de caça, de queijo.

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral
Quantidade Produzida: 35.000 garrafas