

HERDADE DE CATAPEREIRO

Single Vineyard



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 Merlot

Produção Média: 50 hl/ha **Designação:** l.G. do Tejo

Colheita: 2016

Processo de Vinificação: Desengace total seguido de fermentação alcoolica a 24°C em lagar de inox com robot pisador. Estágio de 9 meses em barricas de

carvalho francês

Controlo Analítico

Álcool: 14% | Açucares red. 0,9 gr/l | Acidez Total: 4,76 gr/l | pH: 3,70 | Extracto

seco: 31gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspecto límpido, cor granada escura

Aspeto Olfativo: Aroma complexo com notas de frutas maduras e especiarias **Aspeto Gustativo:** Estruturado e complexo, com taninos suaves. Final de prova

prolongado

Temperatura aconselhada para degustação: 16°C

Acompanhamento: Ideal como acompanhamento de carnes vermelhas, de carnes de porco, de carnes condimentadas, de pratos de caça, de queijo .

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 35.000 garrafas

