



HERDADE DE CATAPEREIRO

TINTO
2020

XX

VINHA

Os vinhos Herdade de Catapereiro, representam a arte do lote com as castas instaladas nos nossos 140 hectares de vinhas. A multitude de micro terroirs da nossa propriedade aliada a um clima influenciado pela presença próxima do estuário do rio Tejo dão uma complexidade e tipicidade única aos este vinhos.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo.

Castas: Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

Média: 50 hl/ha

Designação: I.G. Tejo Colheita 2020.

Processo de Vinificação: Vindima manual, desengate total, seguida de fermentação em cubas com pisa robotizada seguida de remontagens diárias.

ANÁLISE

Alcohol: 13,5 % | **Extrato Seco:** 34,6 gr/l | **Acidez Total:** 5,42 gr/l | **pH:** 3,60

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada profunda

Aspeto Olfativo: Aroma fresco, com notas fruta vermelha e apontamentos de ervas aromaticas e especiarias como a canela.

Aspeto Gustativo: Frutado e elegante, fresco com um final suave persistente

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura recomendada para degustação: 16 °C

Harmonização: Ideal com pratos de carnes vermelhas no forno ou grelhadas, cozido a portuguesa, Bacalhau no Forno.

ENOLOGIA

David Ferreira and Catarina Rodrigues

VITICULTURA

Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 50.000 (75cl) / 2.000 Magnum (150cl)

