

1836

GRANDE RESERVA TINTO | 2016

XX

VINHA

Instalada na Reserva Natural do Estuário do Tejo, a vinha 1836 da Companhia das Lezírias cresce em harmonia com a natureza.

Conduzida respeitando a tradição vitícola da região do Tejo de outros tempos, esta vinha de casta Alicante Bouschet é muito resiliente, não necessitando de rega, mas carecendo sempre da grande atenção das mãos da nossa equipa de viticultura.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

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

Castas: Alicante Bouschet 100%

Média: 25 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo Colheita 2016.

Processo de Vinificação: Vindima manual, desengace total, fermentação espontânea em Lagar a temperatura de 25°C com pisas diárias, seguida de fermentação malo-lática em cubas de inox.

Estágio de 18 meses em Barricas de carvalho Francês novas (50%) e de 2º uso (50%).

ANÁLISE

Álcool: Álcool: 14,5% | Extrato Seco: 39,6 gr/l | Acidez Total: 5,76 gr/l | pH: 3,62

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada profunda com laivos violáceos.

Aspeto Olfativo: Aroma Típico da casta, de fruta negra e notas empireumáticas.

Aspeto Gustativo: Envolvente, intenso e maduro, com tanino cheio de garra um final saboroso com fruta silvestre negra e notas de especiaria.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 16-18°C

Acompanhamento: Companheiro ideal de pratos estufados de carne de caca ou de caça grossa. Carnes de vaca maturada na grelha, queijos azuis.

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

David Ferreira e Nélío Ferreira

Quantidade Produzida: 4850 garrafas (75cl) e 300 Magnums (150 cl)

