



# HERDADE DE CATAPEREIRO

TINTO  
2021

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



## 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 2021.

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

## ANÁLISE

Alcohol: 13,5 % | Extrato Seco: 31,3 gr/l | Acidez Total: 4,68 gr/l | pH: 3,75

## PROVA ORGANOLÉPTICA

**Aspeto Visual:** Aspeto límpido, cor granada profunda

**Aspeto Olfativo:** Aroma fresco, com notas fruta vermelha e apontamentos de ervas aromáticas 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)