



# HERDADE DE CATAPEREIRO

## ESCOLHA TINTO 2020

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### 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 estes vinhos. O nosso lote Escolha, surge da selecção cuidadosa de uvas pelos nossos enólogos para dar origem a um vinho com carácter mais vincado e de maior longevidade.

### 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 2019. ESCOLHA

**Processo de Vinificação:** Vindima manual, desengate total, seguida de fermentação em cubas com pisa robotizada seguida de remontagens diárias. Estágio em barricas de 3º ano de pelo menos 30% do lote.

### ANÁLISE

**Alcohol:** 14 % | Extrato Seco: 34,4 gr/l | Acidez Total: 4,90 gr/l | pH: 3,98

### PROVA ORGANOLÉPTICA

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

**Aspeto Olfativo:** Aroma fresco, com notas fruta vermelha e apontamentos de bagas negras com fundo ligeiramente fumado

**Aspeto Gustativo:** Elegante, intenso e fresco com um final muito persistente

### SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

**Temperatura recomendada para degustação:** 18 °C

**Harmonização:** Ideal com pratos de carnes vermelhas no forno ou grelhadas, Cozido à portuguesa, Bacalhau no Forno.

### ENOLOGIA

David Ferreira and Catarina Rodrigues

### VITICULTURA

Nélio Ferreira

**Quantidade Produzida:** 30.000 (75cl)

