



HERDADE DE CATAPEREIRO

ESCOLHA TINTO 2021



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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. 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 2021. 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: 31,8 gr/l | Acidez Total: 5,20 gr/l | pH: 3,77

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)