



HERDADE DE CATAPEREIRO

Single Vineyard

XX



Tinto

2018 Reserva

Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais. Este é um vinho que exprime ao máximo o terroir de onde provem e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

Método

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo

Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Merlot

Produção Média: 50 hl/ha

Designação: I.G. do Tejo

Colheita: 2018

Processo de Vinificação: Desengace total seguido de fermentação alcoólica a 24°C em lagar de inox com robot pisador. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês

Controlo Analítico

Álcool: 14% | **Açúcares red.** 2,1 gr/l | **Acidez Total:** 5,4 gr/l | **pH:** 3,69

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspecto límpido, cor granada escura

Aspeto Olfativo: Aroma complexo com notas de frutas maduras e especiarias

Aspeto Gustativo: Estruturado e complexo, com taninos suaves. Final de prova prolongado

Temperatura aconselhada para degustação: 16°C

Acompanhamento: Ideal como acompanhamento de carnes vermelhas, de carnes de porco, de carnes condimentadas, de pratos de caça, de queijo .

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 10.000 garrafas