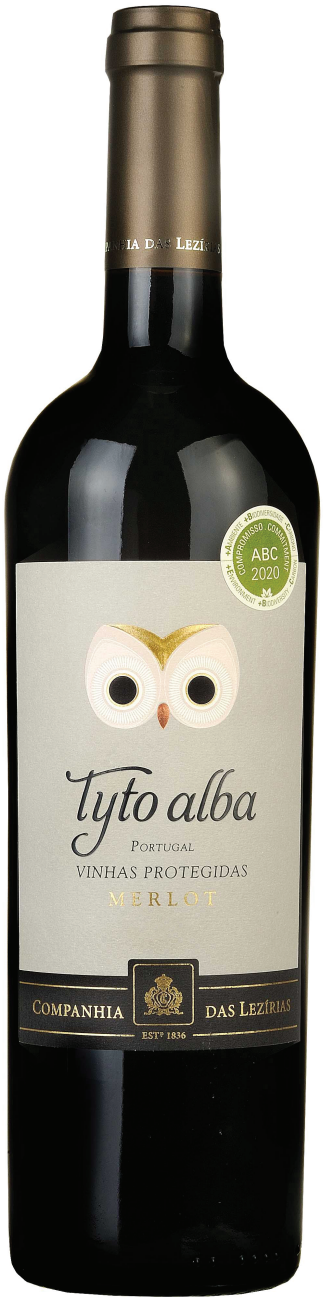
Tyto alba

Portugal

VINHAS PROTEGIDAS



Merlot

2014 Vinhas Protegidas

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: Merlot
Produção Média: 35 hl/ha
Designação: D.O. do Tejo
Colheita: 2014
Processo de Vinificação: Fermentação alcoólica em lagares de inox seguido de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês (20% barricas novas)

Controlo Analítico

Álcool: 14% | **Extrato Seco:** 32,8 gr/l | **Acidez Total:** 5,3 gr/l | **pH:** 3,7

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada intensa
Aspeto Olfativo: Aromático e harmonioso, com notas ligeiras de pimentos, tabaco, ameixa e tostados da barrica
Aspeto Gustativo: Envolvente e elegante, com um final muito longo
Temperatura aconselhada para degustação: 16 -18ºC
Acompanhamento: Ideal com carnes vermelhas ou caça

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral
Quantidade Produzida: 6.566 garrafas