



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS

XX



Merlot

2015 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: 2015

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:** 27,4 gr/l | **Acidez Total:** 4,82 gr/l | **pH:** 3,68

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 - 18°C

Acompanhamento: Ideal com carnes vermelhas ou caça

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 7.100 garrafas