



# SENHORA COMPANHIA

## VINHO NOVO TINTO

### 2022

XX

#### UMA IDEIA INOVADORA

Os vinhos senhora companhia representam a arte de descomplicar o vinho! No ano 2022 na busca de um novo perfil de vinho tinto elegante e fresco, implementamos a técnica de maceração carbónica em uvas proveniente das nossas "vinhas do Rio" dando origem a este lote de vinho novo, pensado e criado para ser consumido ainda jovem.

Em tom de brincadeira chamamos a este novo estilo "TEJOLAIS" uma alusão às semelhanças óbvias com os vinhos novos da região Francesa de "Beaujolais", mas com um toque tipicamente Ribatejano.

Para ser ainda mais desafiante lançamos o vinho para o mercado no dia de São Martinho dia 11 de novembro de 2022, um sprint na logística de adegas!

#### MÉTODO

**Geologia do Solo:** Solos sedimentares de tipo podzol, estrutura Arenosa com algum cascalho.

**Clima:** Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo.

**Castas:** Castelão 50% e Alicante Bouschet 50%

**Média:** 70 hl/ha

**Designação:** I.G. Tejo Novo Colheita 2023.

**Processo de Vinificação:** Vindima manual, sem desengace, seguida de fermentação em cacho inteiro em cubas cónicas com controlo da atmosfera com Co2, maceração carbónica de 9 dias, seguida de prensagem suave. Fermentação alcoólica a temperatura controlada de 18°C. Fermentação malo-lática completa. Filtração tangencial e engarrafamento no dia 4 de novembro 2022.

#### ANÁLISE

**Alcohol:** 12,3 % | **Extrato Seco:** 30,0 gr/l | **Acidez Total:** 5,40 gr/l | **pH:** 3,85

#### PROVA ORGANOLÉPTICA

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

**Aspeto Olfativo:** Aroma fresco, com notas de bagas vermelha, cereja fresca e alguns apontamentos de rebuçado inglês, o aroma evolui no copo para a especiaria como canela e cravinho.

**Aspeto Gustativo:** Frutado, fresco e ligeiramente acidulado muito sávido com um tanino fino e sem agressividade, é fluido e elegante.

#### SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

**Temperatura recomendada para degustação:** 12-14 °C

**Harmonização:** Ideal para azeites e aperitivos, amêndoas e avelãs com charcutaria e queijo curados de pasta rija. Funciona bem com salmão grelhado e pratos de carnes brancas.

#### ENOLOGIA

David Ferreira and Catarina Guerreiro

#### VITICULTURA

**Quantidade Produzida:** 1.000 garrafas (75cl)

