



SAMORA

VINHO REGIONAL TEJO

PRODUTO DE
PORTUGAL

XX



Tinto

2017 Vinho Regional

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: Syrah, Touriga Nacional, Aragonês e Alicante Bouschet

Produção Média: 40 hl/ha

Designação: I.G. do Tejo

Colheita: 2017

Processo de Vinificação: Fermentação alcoólica em depósitos de inox. Fermentação maloláctica seguida de estágio de 3 meses em carvalho francês e americano e de 6 meses em garrafa.

Controlo Analítico

Álcool: 13,5% | **Açúcares red.** 0,6 gr/l | **Acidez Total:** 4,88 gr/l | **pH:** 3,78
Extracto seco: 28,9 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Límpido, cor granada

Aspeto Olfativo: Aroma a frutos vermelhos e ameixa preta madura numa envoltura abaunilhada.

Aspeto Gustativo: Suave e elegante com final prolongado.

Temperatura aconselhada para degustação: 16 - 18°C

Acompanhamento: Ideal como aperitivo e Ideal como acompanhamento de carnes vermelhas, de carnes de porco, de carnes condimentadas, de pratos de caça, de peixe no forno nomeadamente bacalhau, de queijo .

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 20.000 garrafas