



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS

TINTO 2019

XX

VINHA

Instaladas na Reserva Natural do Estuário do Tejo, as vinhas da Companhia das Lezírias crescem 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 representa o nosso compromisso para a sustentabilidade do nosso terroir, Tyto alba é a homenagem à Coruja das torres, a maior representante da qualidade Ambiental do nosso território.

Este lote é o resultado da harmonização de várias castas e locais da nossas vinhas.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

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

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouchet.

Média: 50 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo Colheita 2017.

Processo de Vinificação: Vindima manual, desengate total, maceração pré fermentativa de 2 dias c/ pisas mecanizada bi-diárias seguida de fermentação espontânea a temperatura de 25°C com remontagens diárias. Fermentação malo - láctica em inox.

Estágio de 12 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 1º e 2º ano

ANÁLISE

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,99 gr/l | **pH:** 3,60 | **Extracto seco:** 33,1 gr/l

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada profunda

Aspeto Olfativo: Aroma profundo e franco, com notas típicas de fruta silvestre fresca, notas ligeiramente mentoladas.

Aspeto Gustativo: Envolvente e suave, de ataque fresco e frutado com final sávido persistente.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 16-18°C

Acompanhamento: Ideal com pratos de carnes assadas ou churrasco, pratos de peixes gordos no forno.

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 22.000 (75cL)

