



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS

MERLOT 2023

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.

A casta Merlot encontrou na nossa denominada Vinha do Rio um terroir de excelência, em que a casta dá origem a vinho suaves, de grande frescura aromática e de caráter vincado.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

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

Castas: Merlot 100%

Média: 50 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo Colheita 2023.

Processo de Vinificação: Vindima manual, desengate total, fermentação espontânea em cuba tronco-cônica a temperatura de 28°C com delestage inicial, seguida de remontagens diárias. Fermentação malo - láctica em Barrica.

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

ANÁLISE

Álcool: 14,0% | **Acidez Total:** 5,44 gr/l | **pH:** 3,50 | **Extracto seco:** 31,0 gr/l

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada profunda

Aspeto Olfativo: Aroma Típico da casta, com notas de cassis e bagas silvestre com notas ligeiras de paprika fumada.

Aspeto Gustativo: Envolvente e sedoso, com um final saboroso de fruta especiaria.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 16-18°C

Acompanhamento: Companheiro ideal de pratos de churrasco, de Frango, porco ou Vitela. Acompanha bem queijos azuis como o Roquefort

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 6.500 garrafas

