



Azul Portugal Alentejo Reserva

Alentejano

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Aragonez (Tinta Roriz) (20%), Alicante Bouschet (20%), Syrah, Petit Verdot.

Ano: 2013

Vinificação: Desengace e esmagamento, fermentação alcoólica com utilização de leveduras selecionadas, controle de temperaturas e remontagem ligeira. Maceração pós-fermentativa de cerca de 3 semanas

Solo: Arenoso

Clima: Verões muito quentes

Cor: Vermelho profundo

Aroma: Intenso e complexo. Notas de fruta madura, florais e especiarias

Envelhecimento: 10 meses em barricas novas de carvalho francês

Boca: Rico, encorpado, cheio de estrutura

Boca (final): Final muito longo e persistente

Pratos: Acompanha carnes grelhadas e guisadas

Álcool: 14%

Acidez: 5.8 gr/L

Açúcar Residual: 1.3 gr/L

pH: 3.45

Região: Regional - Alentejano

O Alentejo é onde o clima Português finalmente escapa à influência do Atlântico e onde o cenário muda para longas e levemente onduladas planícies, sujeitas a Verões escaldantes e frios Invernos. Pense nele como um "novo mundo" de Portugal, com potencial para fazer vinhos maduros e com carácter.

[Imprimir](#)

