



Azul Portugal Alentejo

Alentejano

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Syrah, Aragonez (Tinta Roriz), Alicante Bouschet.

Ano: 2017

Vinificação: Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°C para tirar proveito das enzimas endógenas naturais; inoculação com leveduras selecionadas; fermentação alcoólica por um período mínimo de 10 dias a 22°-24°C

Solo: Arenoso

Clima: Verões quentes e secos

Cor: Granada

Aroma: Balsâmico, fresco e frutado

Boca: Encorpado e equilibrado com taninos suaves. Com notas de chocolate negro, é tipicamente um vinho alentejano

Boca (final): Longo

Pratos: Carnes grelhadas e guisadas

Álcool: 13.5%

Acidez: 5.5 gr/L

Açúcar Residual: 0.3 gr/L

pH: 3.82

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](#)