



Companhia das Lezírias

Azul Portugal Do Tejo Tinto

Do Tejo

Produtor: Companhia das Lezírias

Enólogo: Bernardo Cabral

Castas: Castelão (Periquita) (50%), Alicante Bouschet (30%), Aragonez (Tinta Roriz) (20%).

Ano: 2017

Vinificação: Desengace e esmagamento. Fermentação a temperaturas controladas com maceração em ânforas Argelinas. Prensagem pneumática, fermentação malolática em cubas de aço inoxidável. Filtragem e engarrafamento

Solo: Solo arenoso

Clima: Clima sub-mediterrânico temperado, com média anual de 16°C

Cor: Límpido, vermelho escuro

Aroma: Aroma complexo a frutas silvestres frescas, sobressaindo a framboesa. Nuances de morango e aromas florais

Boca: Tal como no aroma, frutas silvestres frescas. Bem equilibrado com taninos macios

Boca (final): Complexo e prolongado

Pratos: Caça, carnes vermelhas, massa e queijos

Álcool: 13.5%

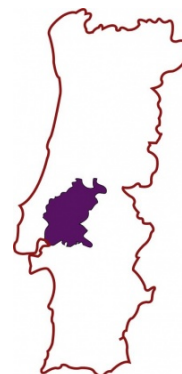
Acidez: 4.68 gr/L

Açúcar Residual: 0.8 gr/L

pH: 3.75

Região: D.O.C. - Do Tejo

A região do Tejo está localizada no centro de Portugal, a Nordeste de Lisboa. A região do Tejo tem um clima sub-mediterrânico, devido ao Rio Tejo que a atravessa. É uma planície em quase toda a sua extensão.



[Imprimir](#)