



Album Tinto

Alentejano

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

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

Ano: 2014

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 Calcário e xistoso

Clima: Verões quentes e secos

Cor: Granada

Aroma: Notas de fruta madura e especiarias

Boca: Encorpado e equilibrado com taninos suaves. É tipicamente um vinho alentejano

Pratos: Acompanha carnes grelhadas e guisadas

Álcool: 14%

Acidez: 5.3 gr/L

Açúcar Residual: 0.5 gr/L

pH: 3.55

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](#)