

Produto de Portugal



COUTADA VELHA SIGNATURE



REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2017

CASTAS

Aragonês (40%),
Trincadeira (40%) &
Cabernet Sauvignon (20%).

TIPO DE SOLO

Argilo-calcário com algum
granito.

NOTA DE PROVA

De cor granada escura. Nariz intenso com notas especiadas, cogumelos e trufas, fruta preta e talos frescos de espargos. Na prova é cheio de elegância e frescura, fino e complexo. Final harmonioso, constante e persistente.

VITICULTURA

Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Esmagamento parcial e desengace total.
- Maceração a frio, pré-fermentativa, e fermentação a 26°C.
- Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,3g/L; pH:3,52
Açúcares Redutores: 1,4 g/L

ENÓLOGO

Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE

Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 29 x 9 x 9cm / 1,4kg
CAIXA 6 GRFS | 30 x 27 x 18cm / 8,4kg
PALLETE | 64 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 147cm / 538kg

EAN GARRAFA | 5602182390136
EAN CAIXA | 15602182390133
CÓDIGO PAUTAL | 22042180 90