

VINHA DA COUTADA VELHA

Produto de Portugal



CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2018

CASTAS

Aragonez (30%), Trincadeira (30%), Syrah (30%) & Cabernet Sauvignon (10%).

TIPO DE SOLO

Argilo-calcário com algum granito.

VITICULTURA

Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Esmagamento parcial e desengace total.
- Maceração a frio, pré-fermentativa, e fermentação a 26°C.
- Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 5,4g/L; pH:3,57

Açúcares Redutores: 1,2 g/L

NOTA DE PROVA

Cor granada com laivos brilhantes. Nariz complexo com notas a especiarias, uma mescla de fruta preta e vermelha com notas de moça e chocolate. Elegante e com frescura assinalável termina fino, harmonioso e complexo.

ENÓLOGO

Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE

Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 30 x 7,5 x 7,5cm / 1.4kg

CAIXA 6 GRFS | 30 x 27 x 18cm / 8kg

PALLETE | 80 caixas / 5 níveis / 120 x 80 x 150cm / 640kg

EAN GARRAFA | 5602182460136

EAN CAIXA | 15602182460133

CÓDIGO PAUTAL | 22042180 90