

CASA DA ATELA CASTELÃO VINHAS VELHAS

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Castelão

VINIFICAÇÃO

As uvas deste Castelão provêm de uma vinha velha com 75 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca”, pobres e bem drenados. A fermentação é feita em pequenos lagares de inox após pré-maceração a frio, por 24h

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês “Allier”, 50% novas e 50% de segunda utilização.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi, aromas de frutos vermelhos e pequenas bagas, algumas notas balsâmicas e leves tostados. A boca é intensa e tem bom volume, apresentando taninos maduros e sedosos, com final elegante, muito fresco e intenso.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,41% vol. | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,45 | **Açúcares Totais:** 2,5 g/L

