

LOTE 33



REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Manuel Vargas

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah

O VINHO

Produzido na Herdade das Assentes de Baixo, a partir de uvas criteriosamente seleccionadas e vindimadas à mão das castas Aragonês, Alicante Bouschet e Syrah.

VINIFICAÇÃO

Vinificação em lagares de aço inox pelo processo tradicional de curtimenta completa, com submersão parcial de manta e temperaturas de fermentação de 30°C. Maceração a frio de 48 horas. Delastage e remontagem com arejamento.

ESTÁGIO

Estágio parcial (30%) em barricas de 225 Lt. de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi intensa, com laivos violáceos, aroma a frutos vermelhos maduros. Ameixas e cerejas em compota. Boa acidez, estrutura firme mas aveludada com final persistente

SERVIR / DESFRUTAR

Gastronómico e com fácil ligação à comida, acompanha bem queijos, enchidos, pâtés, massas, pratos tradicionais de tacho ou carnes vermelhas de grelha ou forno.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,4 g/L | **pH:** 3,7 | **Açúcares Totais:** 2,6

