

QUINTA DA ATELA

COLHEITA SELECIONADA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Castelão, Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

Vinhas com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

As castas foram vinificadas separadamente, em pequenas cubas de inox e lagares de pisa pneumáticos,

ESTÁGIO

Estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

O vinho apresenta uma cor rubi, aromas de frutos vermelhos maduros, notas de menta, com boca suave e taninos sedosos.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha na perfeição pratos de carne ou peixes gordos assados no forno.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,49 g/L | **pH:** 3,51 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L

PRÊMIOS

Selo de qualidade Prata 8º Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola (2021)

