

QUINTA DA ATELA RESERVA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Merlot, Petit Verdot e Syrah

VINIFICAÇÃO

As castas foram vinificadas separadamente, cuja fermentação decorreu em pequenos lagares de inox

ESTÁGIO

Estágio durante 12 meses em barricas de carvalho francês "Allier".

NOTAS DE PROVA

O vinho apresenta cor rubi, aromas elegantes de frutos vermelhos e chocolate negro, notas mentoladas e de folha de tabaco seco, boca com bom volume, taninos firmes e acidez viva a proporcionarem final longo, equilibrado e harmonioso.

SERVIR / DESFRUTAR

Pode ser servido como acompanhamento de queijos fortes, pratos de carne e caça bem condimentados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,35 g/L | **pH:** 3,48 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L

PRÊMIOS

Medalha de Prata Concurso de Vinhos do Tejo (2023)

