



**Região**  
Algarve / Silves

**Classificação**  
Vinho Regional Algarve

**Área da Vinha**  
12 hectares

**Castas**  
Cabernet Sauvignon 80%  
Touriga Nacional 10%  
Aragonez 10%

**Tipo de Solo**  
Argilo-Calcáreo

## VINIFICAÇÃO

Uvas apanhadas à mão para caixas de 12kg e escolhidas na mesa de selecção. A fermentação ocorreu em cubas de aço inoxidável com controlo de temperatura e maceração tradicional. Envelhecido durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

## NOTAS DE PROVA

Vermelho profundo. Grande impacto aromático com amoras pretas, especiarias, chocolate negro e algum vegetal. Na boca é redondo e bem estruturado com bons taninos e boa acidez. Final longo e sumarento.



### ENGARRAFAMENTO

Julho 2015

### PRODUÇÃO

4600 Garrafas e 100 Magnums



### ANÁLISE

Teor Álcool: 15%  
Acidez Total: 6.7 g/l em ácido tartárico  
pH: 3.5

