



Região
Algarve / Silves

Classificação
Vinho Regional Algarve

Área da Vinha
12 hectares

Castas
Touriga Nacional 90%
Cabernet Sauvignon 5%
Sousão 5%

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

Conjunto de enorme classe, equilíbrio com a fruta bem suculenta, todo ele muito cativante e desafiante. Bonita complexidade com aromas limpos a combinar tons de vegetal, nota de compota com balsâmico e especiaria, com boa envolvência da madeira. Boca bem saborosa e ampla, com sabores da fruta bem vincados, grande presença num final longo e cheio de energia a pedir pratos de bom tempero.



ENGARRAFAMENTO

Agosto 2016

PRODUÇÃO

6500 Garrafas



ANÁLISE

Teor Álcool: 15.5%

Acidez Total: 5.5 g/l em ácido tartárico

pH: 3.6

