



**PAULO
LAUREANO**

VINHAS VELHAS

PAÍS	Portugal
REGIÃO	Alentejo
SUB-REGIÃO	Vidigueira
CLIMA	Mediterrâneo
SOLO	Xisto
TIPO	Tinto
CASTAS	Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet
CLASSIFICAÇÃO	Regional
ANO DE COLHEITA	2017
PRODUÇÃO	2660 Garrafas
ENÓLOGO	Paulo Laureano
VINIFICAÇÃO	As uvas após uma maceração a baixa temperatura (10/12°C), fermentam em depósitos de inox tronco-cónicos. Após a fermentação malolática, o estágio decorre em barricas novas e usadas de carvalho Francês, por um período de 12 meses, até ao engarrafamento
ENGARRAFAMENTO	Automático, sob atmosfera e temperatura controlada.
TEOR Alcoólico	14% vol.
ACIDEZ TOTAL	5.6 g/dm ³
pH	3.58
AÇUCAR	0.1 g/ dm ³
COR	Granada
AROMA	Aroma de fruta negra madura e frutos silvestres mesclados. Especiariada madeira a onde estagiou e algum café verde.
PROVA	Sabormacio, acidez bem equilibrada, longa percepção da fruta
FINAL DE BOCA	Final de boca prolongado com notas de elegância
CONSUMO	Após 1 mês de engarrafamento, até 10 anos
GASTRONOMIA	Carnes vermelhas, caça e peixes gordos no forno.
GARRAFA	Garrafas de 750 mL,
EMBALAGEM	Caixas de cartão de 6 x 750 mL.

