

# Herdade Papa Leite

## Tiro no Escuro



Tipo Tinto

Castas Alicante Bouschet, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah

Grau 16% | Açúcares redutores 0,93 g/l pH 3,5 |

Acidez total 5,93 g/l

Notas de Prova

Cor: Rubi carregado

Aroma: Complexo e intenso onde se destacam notas de frutos secos

**Sabor:** Boca elegante, sustentada por uma estrutura tânica. Nuances florais com acidez vibrante

**Sugestão** Decantar 1h antes e servir a uma temperatura de 16° - 18°C

Acompanha bem queijos intensos e “comida de tacho”, como por exemplo ensopado de borrego, arrozos caldosos, favada e pratos de caça

**Solo:** Argiloso

**Enologia:** Multi vintage dos anos 2013, 2017 e 2020

**Estágio:** Após fermentação alcoólica e maloláctica, estagiou em barricas novas de carvalho Francês e Americano, posterior estágio em garrafa

Número de Garrafas 2687 de 0,75 l

Produtor Filipe Barreiros Cardoso

Enólogo António Madalena

# Herdade Papa Leite

## Tiro no Escuro



Type Red

Grapes Alicante Bouschet, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah

Alcohol content 16% | Reducing sugars 0,93 g/l pH 3,5 | Total acidity 5,93 g/l

Tasting Notes

Colour: Dark ruby

Aroma: Complex and intense highlighting nutty notes

**Flavour:** An elegant mouth which is sustained by a tannic structure. Floral nuances with a vibrant acidity

**Recommendations:** Decant 1h prior to drinking and serve at temperature of 16°-18°C.

Goes well with intense cheeses and “pot food”, such as lamb stews, juicy rices, fava beans and game.

**Terroir:** Clay

**Oenology:** Multi vintage from 2013, 2017 and 202

**Ageing:** After the alcoholic and malolactic fermentation, it aged in French and American new oak barrels, followed by ageing in the bottle

Number of bottles 2687 of 0,75 l

Producer Filipe Barreiros Cardoso

Oenologist António Madalena