



APELIDO Tinto 2019

Vinho Regional Alentejano

O APELIDO traduz a origem e é importante na construção de identidade, mas cada um tem a sua personalidade e a oportunidade de fazer um caminho diferente.



TERROIR

Vinhas plantadas em solos xistosos e franco-limosos perto da cidade de Estremoz, no Alentejo. O clima mediterrâneo continental tem como característica principal a amplitude térmica que varia entre dias quentes e noites frias no período de maturação das uvas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi intensa

Nariz: frutado com notas de fruta preta e ligeiro vegetal que lhe imprimem sensação de frescura.

Boca: Sério com textura, taninos finos e sedosos, fresco com final longo e guloso.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual no final de Setembro, maceração longa com fermentação em inox. Engarrafado 10 meses após a vindima com vista a manter toda a sua jovialidade.

GASTRONOMIA

Vinho bastante gastronómico para beber a 16°C com carnes condimentadas.

A combinação perfeita – APELIDO tinto a acompanhar estufados e cozinha tradicional portuguesa.

CASTAS

Touriga Franca, Aragonez, Trincadeira e Touriga Nacional

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13,4%

pH: 3,40

Acidez Total: 5,40 g/L

PRODUTOR Miguel Barroso Viegas Louro

PRODUÇÃO 5000 Garrafas