



HOWARD'S FOLLY



HOWARD'S FOLLY 2016 SONHADOR TINTO

Castas:

30 % Alicante Bouschet; 30% Syrah; 30% Aragonês;
10% Touriga Nacional

Região:

Produzido em Portalegre, a nordeste do Alentejo, nas encostas graníticas das montanhas de São Mamede. A combinação entre temperaturas amenas, altitude e solos graníticos originam vinhos de grande finesse com estrutura, aromas intensos e frescura.

Vindima:

Vindima manual. Transporte até à adega em caixas de 15 kg.
Rendimento: 4-5 toneladas / hectare.

Vinificação:

Desengate total, esmagamento suave, fermentação em pequenos tanques de aço inoxidável de 4 toneladas com remontagens regulares e delestage, a temperaturas de 23-25 ° C.

Envelhecimento / Estágio:

Envelhecimento parcial de 9 meses em cubas de inox e barricas usadas.
Engarrafado em Agosto de 2017.

Notas do Enólogo:

Frutos vermelhos maduros e silvestres, cerejas e ameixas, com algum tempero de pimenta preta. Camadas de frutas jovens num paladar bem estruturado, de textura rica, suave e sedosa. Excelente equilíbrio de ácidos para finalizar, destacando o clima fresco de nossas vinhas de Portalegre.

Álcool
13,9 %

Acidez Total
5,3 g/l

Acidez Volátil
0,55 g/l

pH
3,66

Sulfuroso Total
58 mg/l

Howard's Folly Wine é um pequeno produtor de vinho da Região do Alentejo de Portugal. O Enólogo, David Baverstock, é um australiano de nacionalidade, mas há muito tempo residente português, sendo reconhecido por ter revolucionado a indústria de vinhos de Portugal pela introdução de novas técnicas enológicas

no "Velho Mundo Vitícola". Ganhou o Troféu do Vinho Tinto Português na "International Wine Challenges" de 1999 e 2002, bem como o Enólogo do ano (Portugal) em 1999, sendo o primeiro Enólogo não Português a sê-lo.