



# PAULO LAUREANO

PAÍS	Portugal
REGIÃO	Alentejo
SUB-REGIÃO	Vidigueira
CLIMA	Mediterrâneo
SOLO	Xisto
TIPO	Tinto
CASTAS	Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet
CLASSIFICAÇÃO	Vinho Regional Alentejano
ANO DE COLHEITA	2019
PRODUÇÃO	150.000 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 de uma pequena parte do lote decorre em barricas novas e usadas de carvalho Francês, por um período de 6 meses, até ao engarrafamento
ENGARRAFAMENTO	Automático, sob atmosfera e temperatura controlada.
TEOR Alcoólico	13.5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5.1 g/dm <sup>3</sup>
pH	3.83
AÇUCAR	0.5 g/ dm <sup>3</sup>
COR	Granada intensa
AROMA	Aroma com notas de fruta madura, onde se destacam as ameixas e o pimentão. Uma nota de especiaria e uma ligeira tosta complementam o conjunto
PROVA	Macio, equilibrado, com uma estrutura plena de elegância
FINAL DE BOCA	Final de boca prolongado e desafiante
CONSUMO	Após 1 mês de engarrafamento, até 5/8 anos
GASTRONOMIA	Carnes no churrasco, assados, queijos azuis.
GARRAFA	Garrafas de 750 mL,
EMBALAGEM	Caixas de cartão de 6 x 750 mL

