



**PAULO
LAUREANO**

SELECTIO

Tinta Grossa

PAÍS	Portugal
REGIÃO	Alentejo
SUB-REGIÃO	Vidigueira
CLIMA	Mediterrâneo
SOLO	Granito
TIPO	Tinto
CASTAS	Tinta Grossa
CLASSIFICAÇÃO	DOC Vidigueira
ANO DE COLHEITA	2013
PRODUÇÃO	3300 Garrafas
ENÓLOGO	Paulo Laureano
VINIFICAÇÃO	Desengace total sem esmagamento, fermentado em INOX a 25°C. Maturação em barricas de carvalho francês usado, durante 12 meses e estágio de 1 ano em garrafa.
ENGARRAFAMENTO	Automático, sob atmosfera e temperatura controlada
TEOR ALCOÓLICO	14,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5.9g/dm ³
pH	3.60
AÇUCAR	0.8g/ dm ³
COR	Granada
AROMA	Aroma de madeiras exóticas (ébano), frutos silvestres maduros e especiaria
PROVA	Macio, com uma acidez bem evidente, elegante
FINAL DE BOCA	Final longo e marcante
CONSUMO	Após 1 mês de engarrafamento, até 15 anos
GASTRONOMIA	Pratos de carne sofisticados, peixes gordos no forno.
GARRAFA	Garrafas de 750 mL, 1500 mL
EMBALAGEM	Caixa de madeira de 6 x 750 mL, caixa de madeira de 3 x 750 mL, caixa de madeira de 1 x 1500 mL

