



**PAULO
LAUREANO**

VINHAS VELHAS
PRIVATE SELECTION

PAÍS	Portugal
REGIÃO	Alentejo
SUB-REGIÃO	Vidigueira
CLIMA	Mediterrâneo
SOLO	Xisto
TIPO	Tinto
CASTAS	Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Touriga Nacional
CLASSIFICAÇÃO	DOC
ANO DE COLHEITA	2017
PRODUÇÃO	13300 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Laureano
VINIFICAÇÃO	Desengacetotal sem esmagamento, fermentado em INOX a 25°C. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês. Maturação em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses.
ENGARRAFAMENTO	Automático, sob atmosfera e temperatura controlada
TEOR Alcoólico	14,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	6.1g/dm ³
pH	3.62
AÇUCAR	1.0g/ dm ³
COR	Granada.
AROMA	Notas de compota, algumas especiarias, folha de tabaco com notas do madeira onde estagiou
PROVA	Ataque macio, acidez bem equilibrada, frutas de inverno com muitas notas de especiaria
FINAL DE BOCA	Longo e persistente que deixa uma fina e delicada essência de todos os seus aromas e sabores
CONSUMO	Após 1 mês de engarrafamento, até 10 anos
GASTRONOMIA	Pratos de caça. Lombo assado. Bife Bourgogne
GARRAFA	Garrafas de 750 mL
EMBALAGEM	Caixas de cartão de 6 x 750 mL

