FICHA TÉCNICA

COMENDA GRANDE
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

TINTA CAIADA - 2012

Grau Alcoólico 14,0 %
Acidez total 5,2 g/l
Açucares Redutores 0,9 g/l
Ph 3,66

Categoria – Vinho Regional Alentejano
Solo – Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)
Clima – Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico
Exposição – Predominante a Sul em encosta ligeira
Castas – Constituído pela casta Tinta Caiada

Tecnologia – Vinificação a temperatura controlada (25-28 ºC), seguido de maceração prolongada (+- 30 dias). Estágio de 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês. Estágio em garrafa de 9 meses.

Apreciação organoléptica – Este vinho produzido na adega do Monte da Comenda Grande é constituído exclusivamente pela casta Tinta Caiada.
Obtido por vinificação a temperatura controlada, com maceração prolongada e posteriormente estagiado em barricas novas de carvalho Francês.
De cor granada, aroma intenso e fino em que as sensações de fruta se harmonizam com as notas das madeiras de estágio, apresenta-se ao sabor macio, com um ligeiro acídulo e taninos suaves e envolventes, com final prolongado e persistente.
O vinho não foi estabilizado, pelo que com o tempo, poderá vir a apresentar algum depósito.

Enólogo – Eng. Francisco Pimenta
Produtor – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.
Quantidade Produzida - 3.500 garrafas de 0,75 Lt; 50 garrafas de 1,5 Lt; 25 garrafas de 3,0 Lt

Wine Masters Challenge 2010
Tinta Caiada 2007 – Medalha de Prata

Les Citadelles du Vin - 2010
Tinta Caiada 2007 – Trophee Prestige

Decanter – World Wine Awards 2010
Tinta Caiada 2007 – Medalha de Bronze

International Wine Challenge 2010
Tinta Caiada 2007 – Commended