



Vinhas de Cabeção

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
TINTO RESERVA

NOTAS DE PROVA

Cor ruby, nariz complexo com notas de fruta bem madura, chocolate, especiarias. Na boca acompanha as sensações do nariz com taninos elegantes e persistentes.

RECOMENDAÇÕES

Conservar na posição horizontal, em local fresco, ao abrigo da luz directa. Deve ser servido entre 16°C e 18°C. Acompanha na perfeição pratos de carne, grelhados, petiscos e queijos de média cura.

ESPECIFICAÇÕES

Este vinho é feito com as castas **Aragonez**, **Trincadeira**, **Syrah** e **Touriga Nacional**. Estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

VINIFICAÇÃO

Desengace parcial das uvas, fermentação m cuba inox a temperatura controlada de 22°C durante 14 dias, seguida de maceração durante 10 dias.

DADOS TÉCNICOS

Ano: 2016
Teor Alcoólico: 14,3% vol.
Acidez Total: 6,0 g/L
pH: 3,81
Açúcares Totais: 0,5 g/L

