



PAULO LAUREANO

VINHAS VELHAS

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	2018
PRODUÇÃO	160.000 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 decorre em barricas novas e usadas de carvalho Francês, por um período de 12 meses, até ao engarrafamento
ENGARRAFAMENTO	Automático, sob atmosfera e temperatura controlada.
TEOR ALCOÓLICO	14% vol.
ACIDEZ TOTAL	6.2 g/dm ³
pH	3.55
AÇUCAR	0.5 g/ dm ³
COR	Granada
AROMA	Aroma complexo de fruta madura, notas de ameixa em compota e frutos silvestres mesclados com a tosta e a especiaria da madeira a onde estagiou
PROVA	Sabor macio, acidez bem equilibrada, longa percepção da fruta
FINAL DE BOCA	Final de boca prolongado com notas de elegância
CONSUMO	Após 1 mês de engarrafamento, até 5/8 anos
GASTRONOMIA	Polvo à Lagareiro. Migas com carne de porco. Cozido de grão com hortelã
GARRAFA	Garrafas de 750 mL, 1500 mL, 3000 mL, 5000 mL
EMBALAGEM	Caixas de cartão de 6 x 750 mL, caixa de madeira de 1 x 1500 mL; caixa de madeira de 1 x 3000 L; caixa de madeira de 1 x 5000 L.

