



Castas: 50% Touriga Nacional, 25 % Syrah, 25% Alicante Bouschet.

Álcool: 13,5%

Solos: Granítico, Argilo-Cálcario

Idade das vinhas: 16 e 27 anos

Vinificação: As uvas, provenientes das nossas vinhas, foram transportadas em caixas de plástico de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Remontagens feitas de acordo com a evolução da fermentação e da casta.

Envelhecimento: parte do vinho estagiou 6 meses em barrica de carvalho francês.

Nota de prova: De cor violeta brilhante, excelente intensidade aromática onde se destacam frescas notas de frutos silvestres e elegantes notas de especiaria. Um vinho sedutor, de excelente volume, estrutura sólida composta por taninos de textura elegante. Termina harmonioso e com excelente persistência.

Harmonização: peixes gordos, carnes “de tacho”, e pratos de caça e queijos.

Açúcar Total: 0,8g/L

pH: 3,58

Acidez total: 5,7g/L

Elegante / Frescura / Textura