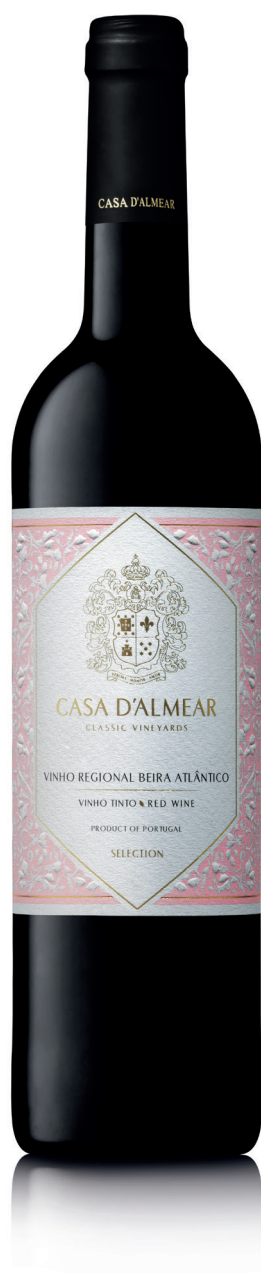


CASA D'ALMEAR

CLASSIC VINEYARDS

Selection Wines

. SELECTION . 2017



DENOMINAÇÃO Vinho Regional Beira Atlântico, Vinho Tinto

CASTAS 50% Tinta Roriz, 30% Syrah, 20% Touriga Nacional

VITICULTURA Densidade de 4300 Plantas/ha
Solos argilo-calcários


VINDIMA Vindima manual
Final do mês de Setembro e o início de Outubro


VINIFICAÇÃO Desengace total, seguido de esmagamento e prensagem. Fermentação alcoólica durante 15 dias em depósitos de aço com sistemas de controlo de temperatura, não ultrapassando os 26° C. 50 % deste vinho envelheceu em barricas de carvalho francês e os outros 50% estagiaram em cubas de inox com aparas de carvalho americano, durante um período de 12 meses.

ANÁLISE DO VINHO Álcool 13,5 % vol
Acidez Total: 5,5 g/l

CAPACIDADE 750ml

 Rubi profundo

 Vinho com aroma de frutos vermelhos maduros que se complexam com a evolução, notas de especiarias provenientes do estágio em barricas de madeira, e algum mentol que o envolve em frescura.

 Estruturalmente complexo, é um vinho encorpado e frutado, com os taninos redondos e firmes, lhe conferem carácter e suavidade. O final de boca é rico, elegante e prolongado.

PALAVRAS-CHAVE Amplitude
Complexidade

Estilo de Vinho . ELEGANTE .



CASA D'ALMEAR . CLASSIC VINEYARDS