

FICHA TÉCNICA

AJUDA TALHÃO TINTO 2018



REGIÃO	Alentejo
ORIGEM	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
CASTAS	Alicante Bouschet, Trincadeira, Syrah, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot
VINDIMA/ VINIFICAÇÃO	Vindima nocturna por forma a manter a integridade física e aromática dos bagos. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada com posterior prensagem em prensa pneumática .
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	Alcool: 14% Acidez total: 0,75g/L Açúcar total: 6,3g/L pH: 3,65
NOTAS DE PROVA	Cor rubi opaco, aroma a frutos de bosque maduros, e algum balsâmico num funco de madeira. Boa estrutura, frutado e macio, com acidez bem equilibrada.
SUGESTÃO DE CONSUMO	Acompanha bem todos os tipos de carne e queijos. Deve ser servido a 16°C.
CONSELHOS PARA A GUARDA	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.
ENOLOGIA	António Ventura/ Alberto Capitão