

FICHA TÉCNICA



AJUDA TINTO 2022

CASTAS:

Syrah, Cabernet Sauvignon, Aragonês, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

ENOLOGIA:

António Ventura | Alberto Capitão

REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

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

Álcool: 13%
Acidez total: 5,6g/L
Açúcar total: 6,0g/L
pH: 3,66

NOTA DE PROVA

Cor rúbi, aromas de frutos vermelhos, com algum balsâmico, floral e complexidade. Expressivo, elegante e com boa estrutura, terminando medianamente longo.

SUGESTÃO DE CONSUMO

O Ajuda tinto deve ser consumido, no acompanhamento de todos os tipos de pratos de carne, queijos secos ou de pasta mole. Deve ser servido entre o 14º e os 16ºC.

CONSELHOS PARA A GUARDA

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.