

FICHA TÉCNICA



HERDADE DA AJUDA ALICANTE BOUSCHET TINTO 2020

CASTAS:

Alicante Bouschet

ENOLOGIA:

António Ventura | Alberto Capitão

REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

VINDIMA | VINIFICAÇÃO

Vinificação em cuba rotativa com maceração pré-fermentativa a frio de 3 dias, fermentação a temperatura controlada (-24°C), com curtimenta prolongada e 5 dias de maceração pós fermentativa.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 15,00%
Acidez total: 5,2g/L
Açúcar total: 0,8g/L
pH: 3,75

NOTA DE PROVA

Aroma a fruta preta madura com um fundo balsâmico que confere complexidade a este Alicante Bouschet. Os 12 meses em barricas de carvalho novas, de 500L, proporcionam-lhe um aroma a madeira bem integrada e taninos redondos. O final exibe-se persistente e agradável.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha bem pratos de caça, queijos fortes e pratos bem condimentados.

CONSELHOS PARA A GUARDA

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