

FICHA TÉCNICA

AJUDA TINTO 2019



REGIÃO

Alentejo

ORIGEM

Herdade da Ajuda, Vendas Novas

CASTAS

Syrah, Cabernet Sauvignon, Aragonês, Alicante Bouschet e Trincadeira

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: 5,7g/L
Açúcar total: 4,2g/L
pH: 3,76

NOTAS DE PROVA

Cor rúbi, aromas de frutos vermelhos, com boa definição e algumas notas balsâmicas com nuances de compota e ligeiro vegetal. Na boca revela-se fresco, com boa acidez, com taninos bem maduros e equilibrados, termina com final de boca sedoso, elegante e com média persistência.

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 à temperatura de 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