

FICHA TÉCNICA

VALE DO CHAFARIZ RESERVA TINTO 2018



| | |
|--------------------------|---|
| REGIÃO | Alentejo |
| ORIGEM | Herdade da Ajuda, Vendas Novas |
| CASTAS | Syrah, Petit Verdot e Alicante Bouschet |
| VINDIMA/ VINIFICAÇÃO | Vindima noturna de forma a manter a integridade física e aromática dos bagos. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada com posterior estágio em barrica de carvalho francês e americano no mínimo de 12 meses. |
| ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS | Álcool: 14% Acidez total: 5,1g/L Açúcar Total: 0,6g/L pH: 3,6 |
| NOTA DE PROVA | Aromas de frutos vermelhos e pretos e notas balsâmicas. Com a complexidade proveniente do estágio em barricas, proporciona um final longo e equilibrado. |
| SUGESTÕES DE CONSUMO | Encontramos neste vinho a harmonização perfeita com pratos de carnes vermelhas ou mesmo deliciando-se com um queijo de pasta mole. Servir à temperatura de 15-16°C. |
| CONSELHOS PARA A GUARDA | Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar. |
| ENOLOGIA | António Ventura/ Alberto Capitão |