2019

PETIT VERDOT TINTO 2019

CASTAS:

Petit Verdot

ENOLOGIA:

António Ventura | Alberto Capitão

FICHA TÉCNICA

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 15 dias de maceração pós fermentativa.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 14,50%

Acidez total: 5,7g/L Açucar total: 0,4g/L

pH: 3,67

NOTA DE PROVA

De cor rubi com reflexos granada, aromas de frutos pretos silvestres e chocolate preto, este Petit Verdot é um vinho encorpado, numa boa base de fruta madura, integrada com um toque de madeira proveniente de barricas novas de carvalho francês e americano onde estagiou 24 meses. Final longo e persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha bem pratos de carne vermelha, queijos fortes e pratos bem condimentados.

CONSELHOS PARA A GUARDA

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