

# FICHA TÉCNICA



## VALE DO CHAFARIZ RESERVA TINTO 2021

### CASTAS:

Syrah, Petit Verdot, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

### ENOLOGIA:

António Ventura | Alberto Capitão

### REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

### 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: 6,8g/L

Açúcar total: 4,0g/L

pH: 3,42

### 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.

### SUGESTÃO 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.