

FICHA TÉCNICA



VALE DO CHAFARIZ TINTO 2022

CASTAS:

Alicante Bouschet, Syrah, Castelão, Marselan e Cabernet Sauvignon

ENOLOGIA:

António Ventura | Alberto Capitão

REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

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

Álcool: 13,0%
Acidez total: 5,1g/L
Açúcar total: 4,5g/L
pH: 3,63

NOTA DE PROVA

Cor rúbi com tonalidade intensa, aromas de bagas de bosque, notas de menta fresca bem presentes e algumas nuances de pólvora seca. Na boca mostra-se fresco e intenso, com acidez equilibrada e taninos bem balanceado e elegante, final de boca de média persistência.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha bem a confeção do dia a dia, pratos ligeiros de carne ou peixe. 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.