

HERDADE BARRANCO DO VALE CASTELÃO GRANDE RESERVA 2019



Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6

unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750 ml –

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor rubi.

Monocasta de Castelão, proveniente de vinhas com mais de 20 anos apresenta cor vermelha rubi intensa. Com notas de fruta vermelha e preta, algum fumado com vegetal de caruma. Vinho fresco, jovial, muito versátil com uma acidez vincada que lhe confere uma grande personalidade.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Ligeira maceração pré fermentativa para uma maior extração. Fermentação a temperatura controlada de 24°C. Estágio de 12 meses antes do engarrafamento. Estágio de 30 meses em garrafa.

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 16-18°C

RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem com carnes brancas, cozinha italiana.

Tipo:	Vinho Tinto
Castas:	Castelão
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2019
Teor de Álcool:	13,5 %
Acidez Total:	4,9 g/L
Acidez Volátil:	0,6 8g/L
Açúcar Residual:	0,9 g/L
pH:	3,76