## HERDADE BARRANCO DO VALE CASTELÃO GRANDE RESERVA 2019





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 extracção. Fermentação a temperatura controlada de 24°C. Estágio de 12 meses antes do engarrafamento. Estágio de 30 meses em garrafa.

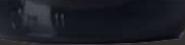
CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

## MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 16-18°C

## RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem com carnes brancas, cozinha italiana.



Enólogo: Engº João do Ó

Herdade

Barranco do Vale

Grande Reserva

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6

unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750 ml -

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: 0,68g/L

Açúcar Residual: 0,9 g/L

pH: 3,76