

HERDADE BARRANCO DO VALE

ARAGONEZ RESERVA 2024



Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750 ml – 5600287072360

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor rubi intensa.

Revela aroma concentrado e complexo, com notas de fruta preta madura (amora, mirtilo) Alcacuz, algum balsamico com discretas notas especiadas e algum herbáceo. Taninos suaves e redondos. Termina longo.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Maceração pelicular a frio para maior extração de cor e aromas. Fermentação Alcoólica a 18°C para preservar aromas da casta). Estágio de 9 meses antes engarrafamento

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: RECOMENDAÇÕES:

Deverá ser consumido a 17-18°C

Acompanha bem com pratos de caça, estufados e guisados de carnes vermelhas, queijos e enchidos.

Tipos: Vinho Tinto

Castas: Aragonez

Região: Algarve

Tipo de Solo: Argilo-Arenoso e Xistoso

Ano: 2024

Teor de Álcool: 13,5 %

Acidez Total: 5,06 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

Açúcar Residual: 0,6 g/L

pH: 3,89