



HERDADE BARRANCO DO VALE

ARAGONEZ RESERVA 2024



NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor rubi intensa.

Revela aroma concentrado e complexo, com notas de fruta preta madura (amora, mirtilio)Alcacuz, algum balsâmico 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 perservar 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:

Deverá ser consumido a 17-18°C

RECOMENDAÇÕES:

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

Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades
CÓDIGO DE BARRAS: 750 ml – 5600287072360

Tipo:	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