

## Ficha de Produto

**Alabastro Tinto 2007**

Alentejo

**Cor**  
Tinto**Capacidade**  
750 ml, 375 ml**Grau**  
13,5% vol.**Castas**  
Cabernet Sauvignon - Aragonez - Trincadeira Preta**Vinificação**  
Fermentação durante cerca de 6 dias em cuba de inox à temperatura de 25°C**Acondicionamento**  
As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo.

Este vinho foi produzido na Quinta da Terrugem em Borba. A totalidade das uvas é originária da nossa propriedade. As uvas foram transportadas em pequenos recipientes de inox. Após desengace total receberam de imediato um choque térmico que lhes regulou a temperatura para os 25°C.

**Notas de Prova****Características Visuais**  
Cor rubi.**Características Olfativas**  
Aroma intenso mas jovem, dominado por nuances de groselha e amoras.**Características Gustativas**  
Na boca é suave, com uma ligeira acidez final bastante equilibrada que lhe confere frescura.**Temperatura Ideal**  
O local de armazenamento, deve garantir: - uma temperatura que ronde os 10°-12° - com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos; - deve permitir a disposição das garrafas deitadas; - ausência de oscilações ou vibrações; - ausência de odores desagradáveis; - as garrafas devem estar ao abrigo da luz; - a humidade relativa deve ser elevada. A temperatura ideal de consumo situa-se entre 16°C e os 18°C.**Gastronomia**

*French Rack de Cordeiro, tomate recheado com gorgonzola e brócolis, risoto de frango.  
Jantar em 13 de junho de 2009.*