



TERRAS DE ALTER C. V.

Ficha Técnica

FTP 8

Data 20-03-2011

TERRA D'ALTER TINTO 2009

Composição	Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet
Produção	Desengace total seguido de ligeiro esmagamento. Pré-maceração a frio durante 48 horas. Fermentação em cuba inox com controlo de temperatura (20 a 22 graus) durante 5 dias com remontagens manuais diárias. Fermentação maloláctica em cuba de inox seguida de estágio em barrica de carvalho francês durante 6 meses.
Engarrafamento	08/02/2011
Cor	Vermelha/purpúrea com centro escuro
Aroma	Frutos vermelhos maduros, ameixas e funcho
Paladar	Taninos suaves e maduros, fruta e especiarias. Final com notas de moca transmitida pela tosta das barricas.
Apresentação	Garrafas de 0,75 litros
Dados Técnicos	
Álcool Total	14,3% a 20°C
Acidez Total	5,2 g/dm ³
A. Sulfuroso Livre	28 mg/dm ³
A. Sulfuroso Total	98 mg/dm ³
ph	3,60
Açúcar residual	2,2 g/dm ³
Enólogo	Peter Bright



Prova da safra 2010, na Feira Mundo Gastronômico. Curitiba 18/08/2012.