

http://www.premiumwines.com.br/vinho_olha.php?vin=571

Página Inicial
 Quem somos
 Regiões Vinícolas
 Nossos Produtores
 Representantes
 Fale Conosco
 Pesquisar no Site

OK

16-out-13 Vinho
Novidade: Domaine Collet

16-out-13 Vinho
Borgonha & Nova Zelândia

16-out-13 Vinho
**Marquis d'Angerville na
 Decanter de agosto**

16-out-13 Vinho
**Domaine Berthoumieu na
 Decanter de junho**

14-out-13 Vinho
**Hubert Lamy na Decanter
 de agosto**

◀ VALE D`ALGARES

Vale d`Algaes Guarda Rios

Tinto

Denominação

Vinho Regional Ribatejano

Safra

2008

Composição

50% Syrah
 20% Touriga Nacional
 15% Alicante
 10% Merlot
 5% Cabernet Sauvignon

Características

Corpo Médio
 Beber
 Madeira moderada

Tejo (Ribatejo)
 Portugal



Dados Técnicos

Álcool: 14,0 %
 Açúcar: 3,0 g/l
 Acidez: 5,8 g/l
 PH: 3,6

Degustação

Cor intensa e concentrada. Aroma complexo de chocolate e cacau com frutas vermelhas maduras, bem integradas à madeira nova que dá notas de especiarias. Na boca, tem boa estrutura, com taninos elegantes e um bom volume, com notas de chocolate amargo e café. O final é longo e persistente.

Harmonização

Servir entre 16 e 18 °C

Terroir

Os vinhedos de 17,5 hectares estão plantados sobre solos argilo-calcários. É feito o raleio de cachos em verde e a 80% da coloração.

Elaboração

As uvas são transportadas em caixas de 12,5Kg sob proteção de gelo seco e conservadas durante 24-48 horas em câmara frigorífica a 0 °C. Em seguida, são selecionadas em esteiras, primeiro por cachos e após desengaço e por bagos, que são transportados por gravidade. A fermentação alcoólica é feita em cubas de inox e balseiros de carvalho francês, dos quais 25% do lote final conclui 1/3 da fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês. Fermentação malolática de 100% do lote em barricas novas de carvalho francês, americano e húngaro, com estágio de 9 meses. Estágio de 6 meses em garrafa. Foram produzidas 80.000 garrafas.

Camarão à Grega. Jantar no Restaurante Bar do Victor em 28/01/2014, com Gê.