



# soberanas

Soberana  
XS Soberanas  
SAFRA 2006

**Castas:**

Alicante Bouschet 33% - Trincadeira 31% - Aragonês 16% - Alfrocheiro 13% - Tinta Caiada 7%

**Vindima:**

Colheita manual na 2ª quinzena de Agosto de 2006.

**Vinificação:**

Fermentação em inox a uma temperatura de 27°. Maceração longa (03semanas).

**Estágio:**

Barricas de carvalho francês por 6 meses.

**Temperatura de consumo:**

15°C a 16°C.

**Análise de laboratório:**

Teor alcoólico: 13,5% vol

Acidez total: 5,77g/l

pH: 3,73

Safra 2004. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.