

<http://www.cl.pt/>



Companhia das Lezírias
DESDE 1836

Alicante Bouschet, - 2006



O Método

Geologia do Solo	Estrutura arenosa
Encepamento	Alicante Bouschet
Método de Cultivo	Condução baixa com poda em talão
Idade Média das Vinhas	23 anos
Produção Média	20 hl/ha
Processo de Vinificação	Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox, prensagem, fermentação maloláctica, estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês.

Controlo Analítico

Álcool	13,5 %
Acidez Total	4,80 gr/l
Extrato Seco	30,0 gr/l
pH	3,76

Caracterização Organoléptica

Aspecto Visual	Aspecto límpido, cor granada muito intensa
Aspecto Olfactivo	Aroma limpo, muito complexo, sugerindo frutos vermelhos maduros, passa de uva, compotas e aromas tostados da madeira
Aspecto Gustativo	Rico, muito encorpado, com um bom equilíbrio e uma grande estrutura de taninos, que lhe permitirá envelhecer bem
Temperatura Aconselhada	18 °C
Acompanhamento	Ideal como acompanhamento de carnes vermelhas, de pratos de caça, de queijo .

Outros

Quantidade Produzida	7.000 garrafas
-----------------------------	----------------

PROVA SAFRA 2005.

Lingüiça defumada fininha assada e pão. Jantar em 17/03/2010.