

<http://www.herdadedacomporta.pt/pt/catalogo/vinhas-da-comporta/vinhas-da-comporta-tinto/>



Vinhas da Comporta Tinto

Enólogos	Engº Francisco Pimenta
Região	Comporta, Portugal
Área Total da Vinha	35 Hectares (26 ha de uvas tintas e 9 ha de uvas brancas)
Classificação	Vinho Regional da Península de Setúbal
Tipo	Tinto
Cor	Granada
Castas	Aragonez 60% Trincadeira 40%
Aroma	Elegante e persistente onde se entrelaçam as notas especiadas das madeiras de estágio com a fruta muito marcada.
Sabor	Ao sabor é macio, cheio e fresco num final de boca prolongado e harmonioso.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO: Carnes vermelhas com pouco tempero e pratos de bacalhau.

Tipo de Solo	Arenoso
Situação	A curta distância do Oceano Atlântico, a nossa vinha é beneficiada pela amenidade do clima litoral, permitindo maturações equilibradas. Está inserida num vale, orientado nascente-poente, com boa exposição solar e ladeada de pinheiros mansos que a protegem dos ventos fortes do verão. As condições do solo e clima são excelentes no que respeita à fitossanidade da vinha, permitindo a colheita de uvas sãs e de grande qualidade produzidas em modo de produção integrada.
Temperatura	Condições do ano do vinho: O verão de 2013 foi caracterizado por valores da temperatura média do ar superiores ao valor normal. O trimestre junho-agosto teve uma temperatura média de cerca de 22°C. A

precipitação foi inferior ao normal, classificando-se o verão como extremamente seco.

O mês de setembro caracterizou-se como um mês quente, seco, exceto nos últimos 5 dias em que se registou 60 mm de precipitação. O valor médio da temperatura do ar foi de 22°C, com muitos dias acima dos 30°C de temperatura máxima. Outubro também foi mais quente que o normal, sendo igualmente um mês chuvoso, com cerca de 170 mm de precipitação.

Vinificação

Juntámos ao nosso Aragonez o melhor da Trincadeira, fermentando em lagares com 9.000Kg de capacidade. Parcialmente estagiado em madeira durante 3 meses.

Engarrafamento

40.000 garrafas

Análise

Teor Álcool 13,5%

Acidez Volátil 0,57 g/l (ácido acético)

Acidez Total 5,20 g/l (ácido tartárico)

pH 3,79

Açúcar Residual 2,6 g/l

Extrato Seco 29,7 g/l