



QUATRO CASTAS 2012

Filosofia: O desafio para os enólogos de encontrar quatro castas que neste ano apresentam a maior empatia e em conjunto produzem um perfil de vinho complexo e distinto.

Ano de Colheita: Ano de pouca chuva, de Primavera e Verão frescos, 2012 proporcionou condições favoráveis para os nossos vinhos tintos, com produções baixas mas de alta qualidade, resultando numa boa concentração das uvas e vinhos intensos e equilibrados.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Touriga Franca, Tinta Miuda, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25°C) em lagares de inox de pequena capacidade com pisa mecânica e cubas rotofermentativas.

Estágio: Estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho americano e francês, seguidos de mais 6 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Maio 2012.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 7,30 g/l

pH: 3,57

Açúcar Redutor: 2,7 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspecto límpido, cor viva e concentrada.

Aroma: Predominam os frutos vermelhos da Touriga Franca e as especiarias da Tinta Miuda.

Palato: O Cabernet Sauvignon atribuiu estrutura e elegância, e o Alicante Bouschet concedeu intensidade e equilíbrio.

Data ideal de consumo: 2014 – 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Safra 2013. Prova no Vinhos do Alentejo 2015, em 14/09/2015.