

CALADESSA
TINTO »ESCOLHA« · 2013



Classificação

DOC Alentejo »Escolha«

Colheita

2013

Solo

Argila vermelha com quartzo

Vinificação

Colheita manual das uvas. Maceração de 10 dias. Fermentação com temperatura controlada. Pelo menos 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

Castas

60% Tinta Caiada, 20% Alfrocheiro,
20% Touriga Nacional

Cor

Vermelho escuro

Prova

Cocktail de frutas vermelhas, ameixas e passas. Taninos maduros, doces com notas de especiarias, impondo-se a pimenta branca.

Analises

| | |
|-----------------|------------|
| Álcool | 14,5 % vol |
| Acidez total | 5,9 g/l |
| Açúcares totais | 0,6 g/l |
| pH | 3,71 |

Embalamento

Garrafa: 750 ml

Caixa: 6 x 750 ml

Dimensões da Caixa: 330 x 246 x 170 mm

EAN: 5609824150134