



## VINHA D'ERVIDEIRA TINTO (Red) – Colheita Seleccionada

**Região:** Alentejo

**Region:** Alentejo

**Designação:** DOC – Alentejo

**Designation:** DOC – Alentejo

**Castas:** Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

**Grape Varieties:** Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

**Vinificação:** As castas são vinificadas separadamente. A Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon fermentam em lagares de inox de pisa mecânica, a uma temperatura controlada de 25°C. A casta Aragonez fermenta em depósitos horizontais (vinimatics).

**Vinification:** Grape varieties are separately vinified. Trincadeira, Alicante Bouschet and Cabernet Sauvignon are fermented in steel vats (lagares), with mechanical trading, at a controlled temperature of 25 °C. Aragonez is fermented in horizontal deposits (Vinimatics).

**Envelhecimento:** Estágio de 6 meses, em barricas de carvalho Francês e Americano..

**Ageing:** 6 months in French and American oak barrels

**Longevidade:** 4 a 6 anos.

**Longevity:** 4 to 6 years.

**Prova:** Vinho de tons granada, com notas de ameixa, frutos silvestres e especiarias no aroma. Na boca é macio, com uma estrutura notória e elegante que persiste no final.

**Taste:** Dark red wine, with notes of plum, wild fruit and spices. Soft in the mouth, with a notorious, elegant structure and persistent finish.

**Como Servir:** Entre 16 e 18° C, com um rosbife de mertolengo com molho de mostarda, ou javali estufado.

**How to Serve:** Between 16 and 18°C, with roast beef of “Mertolenga” cattle and mustard sauce or stewed will boar.

**Enólogo/ Oenologist:** Nelson Rolo

