



BARRANCO LONGO

ARAGONEZ CABERNET SAUVIGNON 2014

- Castas
Aragonez e Cabernet Sauvignon
- Equipa de Enologia
Rui Virgínia e Patrícia Piassab
- Vinificação
Desengace seguido de maceração prolongada em cubas troncocónicas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada e duas remontagens diárias. Prensagem e fermentação maloláctica.
- Controlo Analítico
Álcool: 13,0 %vol
Acidez total: 5,6 g/l
pH: 3,51
- Notas de Prova
Rubi, limpo e brilhante. Aroma com notas de frutos vermelhos maduros. Especiarias e taninos bem presentes, boa harmonia de corpo e acidez.

Conservação

Local escuro e fresco na posição horizontal

Serviço e Consumo

Podendo apresentar depósitos no fundo da garrafa, deverá ser cuidadosamente servido a 16-18°C. Aconselha-se o consumo no próprio dia.

Gastronomia

Excelente para pratos de carne de vitela e porco, grelhada ou estufada

Safra 2014. Prova no Pub em Albufeira/PT em 07/11/2015.