



## DÚVIDA 2008

<b>Classificação:</b>	Vinho Regional Alentejano
<b>Tipo:</b>	Tinto
<b>Casta:</b>	Aragonês, Trincadeira e Grand Noir
<b>Região:</b>	Alentejo
<b>Tipo de Solo:</b>	Xistoso
<b>Produção:</b>	2.000 garrafas
<b>Vinificação:</b>	Fermentado em lagar de inox a 30°C com maceração pelicular antes e após fermentação
<b>Envelhecimento:</b>	Estágio em carvalho francês e americano durante 24 meses (12+12)
<b>Longevidade Prevista:</b>	8 anos
<b>Teor de Álcool:</b>	14,2%
<b>Acidez Total:</b>	5,9 g/L ácido tartárico
<b>pH:</b>	3,56
<b>Açúcares Redutores:</b>	3,8 g/L
<b>Cor:</b>	Retinto
<b>Aroma:</b>	Ameixa preta intensa
<b>Sabor:</b>	Taninos bem firmes, acidez equilibrada e final profundo
<b>Sugestões de serviço:</b>	Carnes e queijos de pasta mole
<b>Conservação em Cave:</b>	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%
<b>Enólogo:</b>	António Saramago



Safra 2008. Jantar com António Saramago e esposa, na Luigi Pietro 06/04/2016.