

<https://www.garagevinhos.com.br/encostas-de-estremoz>



ENJEITADO

Região: Estremoz – Alentejo – Portugal

Composição: Alicante Bouschet (50%) e Trincadeira (50%)

Idade média das vinhas: 20 anos

Produção: 6.000 garrafas

Teor alcoólico: 14,80%.

Vinificação: Fermentação em cuba de inox com controle de temperatura. Após a fermentação, seguiu-se a maceração pós fermentativa durante 20 dias, após os quais ocorreu uma suave prensagem.

Envelhecimento: Em barricas de Carvalho Francês (Allier) e Americano durante 12 meses. Após o estágio em madeira seguiu-se um período de estágio em cuba, no final do qual o vinho foi ligeiramente filtrado e engarrafado. Após o engarrafamento, o vinho estagiou 8 meses em garrafa antes de ser comercializado.

Notas de degustação: Este vinho destaca-se pela robustez. No nariz, notas de ameixa e alcachofra. Na boca, de novo a ameixa, a pimenta, o caramelo e o chocolate preto. Apresenta uma excelente estrutura com taninos vivos, fazendo prolongar a persistência final.

Temperatura de consumo: 16 a 18°C.

Safra 2011. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.