



FLOR DE MAIO

Regional Alentejano tinto 2016

REGIÃO

A Região Demarcada do Alentejo foi fundada apenas em 1988, contudo já existem vestígios da cultura do vinho desde o tempo dos romanos, nomeadamente no uso de talhas de barro, que ainda hoje são usadas. Alentejo significa “para além do Rio Tejo” e é este rio que delimita a região a norte. Esta região plana, de baixa altitude, tem plantações extensas, de várias centenas de hectares de vinha. O calor intenso que aqui se faz sentir no Verão, faz com que as uvas atinjam excelentes maturações, com muita concentração. Os vinhos são muito aromáticos e suaves e já atingiram uma reputação internacional considerável.

VINHAS

Os 60 hectares de vinha seguem o encepamento tradicional com as castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Trincadeira, Aragonez e Cabernet Sauvignon. A vinha está separada em várias parcelas de grande extensão, plantadas em terreno essencialmente arenoso.

VINIFICAÇÃO

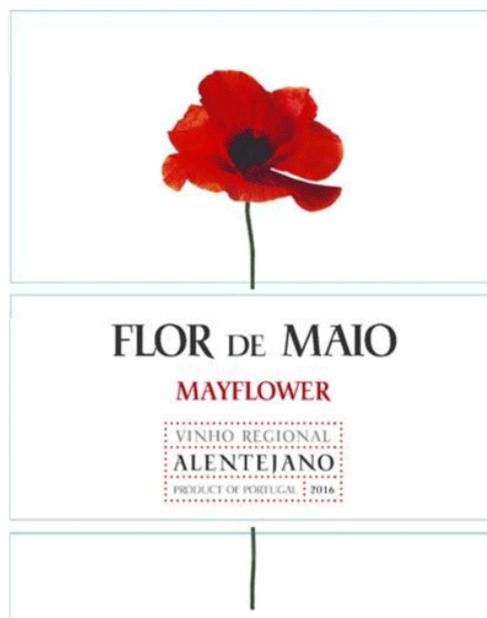
As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos de inox onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica. A fermentação decorreu em depósito inox com temperatura controlada, durante cerca 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca.

NOTAS DO ENÓLOGO

Aspetto límpido, de cor ruby. Aroma fresco, com frutos vermelhos e apontamentos florais. Na boca a fruta é evidente, com um bom equilíbrio entre a acidez e os taninos redondos.

Teor Alcoólico	13,5% vol.
Acidez Total	5,6 g/L
Acidez Volátil	0,55 g/L
pH	3,79
Açúcares Totais	2,5 g/L
Castas	40% Trincadeira, 40% Aragonez e 20% Syrah
Estágio	Depósitos inox
Enologia	Carlos Lucas



NOTAS DE IMPRENSA

Robert Parker – 84 PTS (colheita 2012)

Safra 2015. Almoço em 05/08/18, Chácara Colombo.