

## Ciconia

**CICONIA TINTO 2018****ANO VITÍCOLA**

2018 foi um ano invulgar no Alentejo. O Inverno foi muito seco e pouco frio. A Primavera foi amena e muito chuvosa, com uma pressão muito incomum de mÍldio. As temperaturas no Verão foram mais baixas que a média dos últimos anos, com exceção da primeira semana de Agosto em que as temperaturas superaram os 45°C. A maturação aconteceu mais tarde do que o habitual e a vindima decorreu com temperaturas médias e sem chuva.

**COLHEITA**

2018

**CASTAS**

Touriga Nacional, Syrah, Aragonez

**CLASSIFICAÇÃO**

IG Alentejano

**RENDIMENTO (TON/HA)**

10

**SOLO****VINIFICAÇÃO**

Vindima Mecânica durante a noite, desengaço total, fermentação em cubas inox com temperatura controlada (21° - 25°) após maceração pré-fermentativa de 48h.

**ESTÁGIO**

Parte do vinho estagiou em barricas de carvalho frances

**NOTAS DE PROVA**

**COR:** Rubi com reflexos violetas.

**AROMA:** Aroma intenso a frutos vermelhos e frutos de bosque bem integrados com notas de tostado e florais.

**PALADAR:** Equilibrado, redondo, sabores de frutos e especiarias. Boa estrutura de taninos bem polidos.

**ANÁLISE SUMÁRIA**

Álcool 13,5

Acidez total 4,7

pH 3,70

Acidez volátil 0,58

**ACOMPANHA**

Comida mediterrânica em geral, pasta, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole

**DISPONÍVEL EM**

0,375L, 0,75 L, 1,5 L

**PRÉMIOS**

*Safra 2015. Prova em 05/07/2019. VivaVinho Curitiba.*

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.