



Alabastro Tinto 2010

Cor: Tinto

Capacidade: 750 ml

Grau: 13,5% vol.

Castas: Cabernet Sauvignon, Aragonez and Trincadeira Preta

Vinificação: Fermentação durante cerca de 6 dias em cuba de inox à temperatura de 25°C

Este vinho foi produzido na Quinta da Terrugem em Borba. A totalidade das uvas é originária da nossa propriedade. As uvas foram transportadas em pequenos recipientes de inox. Após desengace total receberam de imediato um choque térmico que lhes regulou a temperatura para os 25°C.

Notas de prova

Cor rubi. Aroma intenso mas jovem, dominado por nuances de groselha e amoras. Na boca é suave, com uma ligeira acidez final bastante equilibrada que lhe confere frescura.

Temperatura Ideal: A temperatura ideal de consumo situa-se entre 16°C e os 18°C.

Gastronomia: Ideal para acompanhar com carnes grelhadas, pratos de bacalhau e queijos frescos.

Prémios Alabastro Tinto 2010

82 Pontos Wine Spectator Agosto pag. 170

Prémios Alabastro Tinto 2009

14,5 Pontos "Revista de Vinhos" Agosto 2009 pag. 44

Prémios Alabastro Tinto 2008

"Boa Compra" FUGAS Público

Acondicionamento

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

- uma temperatura que ronde os 10º-12º;
- com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos;
- deve permitir a disposição das garrafas deitadas;
- ausência de oscilações ou vibrações;
- ausência de odores desagradáveis;
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz;
- a humidade relativa deve ser elevada.