ANEXO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Maneul Costa Vargas

CASTAS
Alicante Bouschet, Aragonês e Trincadeira

O VINHO
Produzido na Herdade das Assentes de Baixo, a partir de uvas selecionadas e vindimas à mão das castas Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO
Vinho de intervenção mínima, uso limitado e muito controlado de todos os agentes não naturais. Fermentado em Lagares de aço inox e Talhas de Barro (Anforas) antigas e de inspiração romana. Na fermentação em talha não foram usadas bombas mecânicas, todo o enchimento das "Talhas de Barro" foi efectuado manualmente. Uso parcial dos engaços nas castas Alicante Bouschet e Aragonez. Fermentação espontânea de ambos os lotes, efetuada através de leveduras indígenas. Maceração pós fermentativa de 15 dias.

ESTÁGIO
A parcela fermentada em aço inox estagiou 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA
Apresenta cor ruby intensa, frutos vermelhos e frutos de bosque muito expressivos.
A fruta exuberante, a força e juventude reveladas no nariz, rementem para os vinhos artesanais Alentejanos de talha de barro. Algumas notas de fruta preta e especiarias. Compotas e frutas caramelizadas. O paladar rico, envolvente e com notas "minerais" deixadas pela argila da sua origem. Tanino desafiante que colabora na ligação a comida. Conjunto agradável e equilibrado.

SERVIR / DESFRUTAR
Carnes de forno ou grelhados. Peixes gordos de forno. Enchidos, fumados, queijos de pasta dura ou de cura média.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13,8% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,4 | **Açucares Totais:** 2,4 g/L