

# CASA DA ATELA MERLOT

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Eng. António Ventura

**CASTAS**

Merlot

**O VINHO**

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

**VINIFICAÇÃO**

Este vinho após maceração pelicular a frio, fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 24°C durante 7 dias.

**ESTÁGIO**

O estágio decorreu em barricas de carvalho francês de primeiro uso durante 9 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Apresenta-se de cor rubi, aromas especiados e elegantes de frutos vermelhos e bagas silvestres com algumas notas balsâmicas. Na boca tem boa amplitude com taninos finos e elegantes e final longo e harmonioso.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5 % vol. | **Acidez Total:** 6,4 g/L | **pH:** 3,57 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/L

**PRÊMIOS**

Grande Ouro International Awards “Virtus” ( Lisboa 2023)  
Medalha de Prata Premios Zarcillo (2023)  
Medalha de Prata Concurso Vinhos de Portugal (2023)  
Medalha de Ouro Concurso de Vinhos do Tejo (2023)



Quinta  
da Atela



TEJO