

# QUINTA DA ATELA RESERVA

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Eng. António Ventura

**CASTAS**

Merlot, Petit Verdot e Syrah

**VINIFICAÇÃO**

As castas foram vinificadas separadamente, cuja fermentação decorreu em pequenos lagares de inox

**ESTÁGIO**

Estágio durante 12 meses em barricas de carvalho francês "Allier".

**NOTAS DE PROVA**

O vinho apresenta cor rubi, aromas elegantes de frutos vermelhos e chocolate negro, notas mentoladas e de folha de tabaco seco, boca com bom volume, taninos firmes e acidez viva a proporcionarem final longo, equilibrado e harmonioso.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Pode ser servido como acompanhamento de queijos fortes, pratos de carne e caça bem condimentados.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 6,2 g/L | **pH:** 3,57 | **Açúcares Totais:** 0,8 g/L

**PRÊMIOS**

Medalha de Prata Concurso de Vinhos do Tejo (2023)

