

# RAPARIGA DA QUINTA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Alicante Bouschet, Aragonês e Cabernet Sauvignon

**O VINHO**

Clima: Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

Solos: Solos de origem granítica com estrutura franco-argilosa.

Área de Vinha: 20 hectares

Castas: 61% Aragonez, 24% Alicante Bouschet e 15% Cabernet Sauvignon

**VINIFICAÇÃO**

As uvas foram suavemente esmagadas sem engaços para cubas de aço inox. O mais importante nesta vinificação é a duração da maceração pré-fermentativa e a extração muito rigorosa praticada no início da fermentação alcoólica. A fermentação iniciou-se com a inoculação do mosto com leveduras selecionadas e decorreu em cubas de aço inoxidável com controlo de temperatura.

**ESTÁGIO**

6 meses em barricas de carvalho francês usadas de 300 litros de capacidade.

**NOTAS DE PROVA**

Descrição Organolética: Mostra uma bonita cor violeta intensa. No aroma mostra-se jovem e complexo, com notas de frutos vermelhos e algumas especiarias. Na boca, a juventude e a pureza da fruta são evidentes, concentrado e com uma boa estrutura, taninos finos que lhe permitem uma boa evolução em garrafa.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Ideal para acompanhar pratos tradicionais de cozinha mediterrânea, pratos de carne e pasta.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% Vol | **Acidez Total:** 5,0 g/L | **pH:** 3,72 | **Açúcares Totais:** 0.8 g/L



**LD**

LUIS DUARTE  
VINHOS



ALENTEJO