



E.V.G. TINTO 2017

PRODUTOR: Alveirão

REGIÃO: Tejo, sub-região de Tomar

SOLO: Calcário

CASTA: Castelão (40%), Aragonês (40%), Trincadeira (20%)

ÁREA: 2,5 ha

ÁLCOOL: 14%

ACIDEZ TOTAL: 5,06 g/l (em ácido tartárico)

PH: 3,56

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,56 g/l (ácido acético)

AÇÚCARES TOTAIS (GLUCOSE+FRUTOSE): 0,6 g/l

SULFUROSO TOTAL: 70 mg/l

VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 15 kg, arrefecimento 12 horas a 8°C, desengace, esmagamento suave, fermentação a temperatura controlada. Estágio em depósito inox durante 12 meses.

PROVA: Vinho de cor granada aberta. Possui aroma a frutos vermelhos, tem corpo médio de muito fácil degustação. Na boca é complexo e demonstra alguma untuosidade.

PRODUÇÃO: 12 000 garrafas

