



EVG TINTO 2015

PRODUTOR: Alveirão

REGIÃO: Tejo, sub-região de Tomar

SOLO: Calcário

CASTA: Castelão (40%), Tinta Roriz (40%), Trincadeira (20%)

ÁREA: 1,5 ha

ÁLCOOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 4,8 g/l (em ácido tartárico)

PH: 3,48

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,37 g/l (ácido acético)

AÇÚCARES TOTAIS: 2,4 g/l

SULFUROSO TOTAL: 42 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: 7 500 garrafas