



MAXIMO'S TINTO 2012

PRODUTOR: Alveirão

REGIÃO: Tejo, sub-região de Tomar

SOLO: Calcário

CASTA: Touriga Nacional

ÁREA: 1,5 ha

ÁLCOOL: 14%

ACIDEZ TOTAL: 4,6 g/l (em ácido tartárico)

PH: 3,57

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

AÇÚCARES TOTAIS: 4,4 g/l

SULFUROSO TOTAL: 48 mg/l

VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 15 kg, arrefecimento 12 horas a 8°C, esmagamento suave, fermentação e maceração a temperatura controlada. Fermentação malolática. Estágio em barricas usadas de 2º ano.

PROVA: Vinho opaco, concentrado na cor, notas de violeta e cassis características da casta, alguma fruta madura em equilíbrio com a barrica. Muito estruturado e polido na boca.

PRODUÇÃO: 3 300 garrafas