



MAXIMO'S TINTO 2016

PRODUTOR: Alveirão

REGIÃO: Tejo, sub-região de Tomar

SOLO: Calcário

CASTA: Touriga Franca (80%), Touriga Nacional (10%) e Castelão (10%)

ÁREA: 3 ha

ÁLCOOL: 14,5%

ACIDEZ TOTAL: 4,0 g/l (em ácido tartárico)

PH: 3,52

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,64 g/l (ácido acético)

AÇÚCARES TOTAIS: 0,6 g/l

SULFUROSO TOTAL: 72 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 barrica de 12 meses.

PROVA: Vinho opaco, concentrado na cor, notas de fruta vermelha madura, cereja, ginja, apontamentos de violeta e cássis em boa conjugação com a madeira. Estruturado, com final longo e elegante.

PRODUÇÃO: 6 900 garrafas

