

**MARCA**

3 FOLHAS TINTO

**ANO DE COLHEITA**

2020

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

DOC Alentejo

**CASTAS**

Cabernet Sauvignon, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira

**VITICULTURA**

**Clima:** O clima é quente e temperado. Existe muito mais pluviosidade no inverno do que no verão. Temperatura média é 16.5 °C. 569 mm é a pluviosidade média anual

**Solos:** Argilo-calcários, Pardos mediterrâneos derivados de xisto

**Condução:** Royat Duplo e Guyot Duplo

**Idade das Vinhas:** 18 anos

**VINIFICAÇÃO**

Vindima manual à caixa durante as horas mais frescas do dia. Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada (21-24 °C).

**CONSUMO**

Deve ser bebido à temperatura de 18°C.

**GASTRONOMIA**

Vinho com grande versatilidade gastronómica. Acompanha com qualquer tipo de carne, pastas e queijo.

**ANÁLISES FQ**

Grau alcoólico: 14.5% vol.

Acidez total: 5.3 g/l

pH: 3,54

Açúcares totais: 2.0 g/l

**NOTAS DE PROVA**

**Cor:** Aspetto limpo, cor rubi intensa;

**Aroma:** Amora preta e framboesa madura, notas de cacau

**Palato:** Tanino fino e consistente com um final bem definido e intenso

**ENOLOGIA**

Filipe Perdiz

