

MARCA

Herdade de Ceuta

ANO DE COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC - Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah

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 (Touriga Nacional) e Guyot Duplo (Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah)

Idade das Vinhas: 16 anos

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

Estágio em madeira de carvalho francês durante 9 meses. Após o engarrafamento seguiram-se 3 meses em estágio de garrafa.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com pratos de carne grelhada ou assada, caça, patês e queijos de cura.

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 14% vol.

Acidez total: 5,1 g/l

pH: 3,52

Açúcares totais: 1.2 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspeto limpo, cor rubi intensa;

Aroma: complexo a frutos maduros (framboesa, ameixa), café, chocolate e especiarias

Palato: taninos firmes, complexidade e elegância com um final de boca prolongado e harmonioso

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

