

MARCA

3 FOLHAS Tinto elegance

ANO DE COLHEITA

2023

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC Alentejo

CASTAS

Moreto e Tinta Caiada

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

Idade das Vinhas: 15 anos e 25 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 16°C.

GASTRONOMIA

Versátil, vinho descomplexado, ótima companhia de fim de tarde. Queijos, Massas, sardinhas, salmão, carnes brancas.

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 13% vol.

Acidez total: 5.3/l

pH: 3,64

Açúcares totais: 0.6 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: pouca intensidade cromática; ruby

Aroma: intenso, com notas de frutos vermelhos.

Palato: Fresco, tanino fino e consistente com um final bem definido e intenso

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

