

MARCA

Artesano 17.2 RESERVA

ANO DE COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC - Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet

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: Guyot Duplo

Idade das Vinhas: 18 anos (Alicante Bouschet)

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 12 meses. Após o engarrafamento seguiram-se 8 meses em estágio de garrafa.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 18°C.

GASTRONOMIA

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

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 17.5% vol.

Acidez total: 6.53 g/l

pH: 3,68

Açúcares totais: 2.6 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspeto limpo, cor ruby muito intensa;

Aroma: fruta silvestre e chocolate

Palato: intenso com complexidade e elegância, com um final de boca prolongado e harmonioso.

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

