

MARCA

Herdade de Ceuta Reserva

ANO DE COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC - Alentejo

CASTAS

Cabernet Sauvignon e 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: Guyot Duplo

Idade das Vinhas: 15 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 16 meses. Após o engarrafamento seguiram-se 6 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: 15% vol.

Acidez total: 6,0 g/l

pH: 3,50

Açúcares totais: 1.3 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspeto limpo, cor rubi intensa;

Aroma: complexo a frutos pretos maduros, chocolate e especiarias

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

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

