

**MARCA**

Herdade de Ceuta NU

**ANO DE COLHEITA**

2022

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

DOC – Alentejo

**CASTAS**

Alfrocheiro

**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:** Cordão Bilateral

**Idade das Vinhas:** 14 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 depósito Inox e Garrafa.

**CONSUMO**

Deve ser bebido à temperatura de 16°C.

**GASTRONOMIA**

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

**ANÁLISES FQ**

Grau alcoólico: 13% vol.

Acidez total: 5,8 g/l

pH: 3,8

Açúcares totais: 0.3 g/l

**NOTAS DE PROVA**

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

**Aroma:** Muito Expressivo, Floral complexo

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

**ENOLOGIA**

Filipe Perdiz

