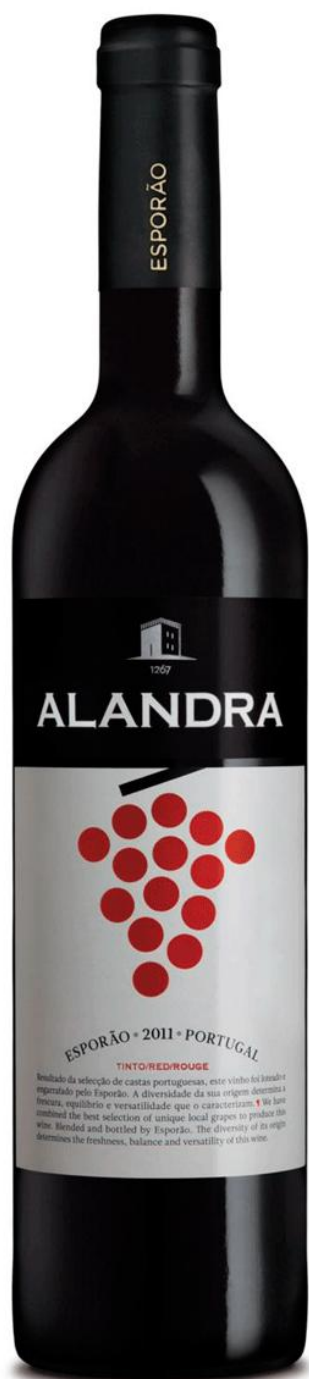




ALANDRA

TINTO 2011

-

Filosofia: Vinho entrada de gama, com um perfil de fresco e frutado, obtido a partir de uma variedade de lotes de vinhos que permitem assegurar qualidade e consistência permanente.

Ano de Colheita: Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de boa qualidade.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, textura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 10 anos.

Castas: Moreto, Castelão, Trincadeira.

Vinificação: Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas, prensagem, fermentação maloláctica, estágio de 4 meses em cubas de inox.

Engarrafamento: Janeiro 2012.

Informação técnica

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,60 gr/l

PH: 3,58

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Brilhante, cor rubi.

Aroma: Aroma limpo e jovem, com frutos vermelhos maduros.

Palato: Paladar jovem e equilibrado.

Data ideal de consumo: 2012 - 2014

Crítica:

Sabor do Ano 2012