



## ALANDRA

TINTO 2012

-

**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:** Ano excelente para os vinhos tintos da nossa região. A precipitação baixa contribuiu para uma produção baixa mas com uvas de alta qualidade e concentração.

**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 2013

**Informação técnica**

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 6,40 g/l

pH: 3,68

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Brillhante, cor rubi.

**Aroma:** Aroma de fruta jovem, com ligeiros toques florais.

**Palato:** Paladar fresco e equilibrado.

**Data ideal de consumo:** 2013 – 2015

**Formatos Disponíveis:** 375 ml, 750 ml, 3 L e 5 L.

*Prova da safra 2012. Prime rib suíno, farofa e saladas. Jantar em 29/07/2014.*