

Ciconia

CICONIA TINTO 2018

ANO VITÍCOLA

2018 foi um ano invulgar no Alentejo. O Inverno foi muito seco e pouco frio. A Primavera foi amena e muito chuvosa, com uma pressão muito incomum de Míldio. As temperaturas no Verão foram mais baixas que a média dos últimos anos, com exceção da primeira semana de Agosto em que as temperaturas superaram os 45°C. A maturação aconteceu mais tarde do que o habitual e a vindima decorreu com temperaturas médias e sem chuva.

COLHEITA

2018

CASTAS

Touriga Nacional, Syrah, Aragonez

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

10

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite, desengaçó total, fermentação em cubas inox com temperatura controlada (21° - 25°) após uma maceração pré-fermentativa de 48h.

ESTÁGIO

Parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.

AROMA: Aroma intenso a frutos vermelhos e frutos de bosque bem integrados com notas de tostado e florais.

PALADAR: Equilibrado, redondo, sabores de frutos e especiarias. Boa estrutura de taninos bem polidos.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 13,5 %

Acidez total | 4,7 g/l

pH | 3,70

Acidez volátil | 0,58 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole

DISPONÍVEL EM

0,375L; 0,75L; 1,5L

PRÉMIOS

Best Buy 86 pontos - Wine Enthusiast

Safra 2016. Jantar em 19/02/2020.

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

Adega da Casa Relvas
São Miguel de Machede 7005-752 Évora
GPS: 38°38'26.5"N 7°44'25.9"W

Tlf: +351 266 988 034
TIF: +351 910 016 035

info@casarelvas.pt
enoturismo@casarelvas.pt
www.casarelvas.pt