



## ALANDRA

TINTO 2016

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

**Ano de Colheita:** A Primavera teve temperaturas mais baixas e maior humidade do que em anos anteriores – condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras, implicando um cuidado acrescido nas vinhas para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano proporcionaram um período de crescimento vegetativo mais longo e, apesar do calor que se fez sentir a partir de Julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde do que o habitual. O tempo quente continuou ao longo da colheita, a qualidade da fruta foi excelente e, apesar do calor, os níveis de açúcar permaneceram normais, com a acidez um pouco mais baixa do que o normal.

**Castas:** Maioritariamente 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 2017.

### Informação técnica:

Álcool/Volume: 13%

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3,60

Açúcar Redutor: 2,3 g/l

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

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Brillhante, cor rubi.

**Aroma:** Fruta jovem e vibrante com aromas de frutos do bosque.

**Palato:** Paladar elegante e de boa textura, com taninos finos.

ESPORÃO

Safra 2016. Jantar em 23/11/2020.