



ALANDRA

TINTO 2013

-

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: A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

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: Fevereiro 2014

Informação técnica

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 6,20 g/l

pH: 3,65

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Brilhante, cor rubi.

Aroma: Fresco sugerindo notas de frutos vermelhos.

Palato: Paladar equilibrado com final sedoso.

Data ideal de consumo: 2014 – 2016

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