



## 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:** Brilhante, 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.