



## 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.