



ALANDRA

TINTO 2015

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

Ano de Colheita: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura: Várias proveniências.

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: Fevereiro 2016

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,53 g/l

pH: 3,63

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Brilhante, cor rubi.

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

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

Data ideal de consumo: 2016– 2018

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

Não utilizamos OGMs (Organismos Geneticamente Modificados).

Não é utilizado qualquer tipo de alergénios, excepto sulfitos.