



## FICHA TÉCNICA – VINHO TINTO – 2021

**Denominação:** Doc Alentejo - Biológico

**Tipo:** Vinho Tinto

**Modo de exploração:** Agricultura biológica

**Castas:** Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet

**Região:** Redondo - Alentejo

**Solo:** Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas (PM e PMG)

**Vindima:** Manual em caixas de 15 Kg

**Vinificação:** Vindima manual, colheita nocturna no final de Agosto. A uva foi recolhida e transportada em caixas de 15 kg até à adega, a onde se procedeu ao desengace total com ligeiro esmagamento. A vinificação decorreu em sistema monocasta, maceração curta, em cubas de inox de 2.500 e 5.500 litros a temperaturas controladas.

**Envelhecimento:** 6 meses em madeira

**Álcool:** 14,5 % Vol

**So2:** 61 mg/dm<sup>3</sup>

**Ph:** 3,63

**Acidez Total:** 5,4 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Total:** 0,9 g/dm<sup>3</sup>

**Apreciação organoléptica:** De cor ruby vivo, aromas intensos a frutos do bosque notas subtis a chocolate e especiarias. Na boa é rico e elegante com taninos bem maduros e termina de forma suave e persistente.

**Produção:** 7.500 Garrafas

Servir entre 16 a 18 graus.