

ARTEFACTO

Vinho Tinto 2022

Viticultura

Clima: Mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

Solos: De origem granítica/xistosa, estrutura franco argilosa.

Região: Alentejo-Vinho Regional Alentejano

Castas: Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira

Enologia

Processo: As uvas foram desengaçadas, esmagadas e vinificadas em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada (25-28°C) e intensa maceração. Após a fermentação as massas foram prensadas suavemente numa prensa pneumática. Fermentação maloláctica em cubas de inox.

Estágio: O vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.

Parâmetros analíticos:

Álcool: **13,5 % vol.**

Acidez Volátil: **0,77**

Acidez total: **5.0 g/L**

pH: **3,73**

Açúcares totais (Glucose + Frutose): **1.0 g/L**

Descrição organolética: De aspeto límpido, apresenta cor rubi intensa. Concentrado na boca, tem características de frutos silvestres maduros com frescura evidente e uma boa estrutura de taninos macios que lhe permitirão uma boa evolução em garrafa.

Sugestões de serviço: Ideal com carnes brancas, grelhados e peixes gordos como salmão ou garoupa.

Temperatura de serviço: 16-18°C



ALENTEJO • PORTUGAL

Monte do Carrapatelo, Apartado 108,
7200-999 Reguengos de Monsaraz, Portugal

luis.duarte@ldvinhos.com
M: +351 917 235 359

info@ldvinhos.com



LUIS DUARTE
VINHOS