

Artefacto Tinto Reserva

ALICANTE BOUSCHET | TOURIGA NACIONAL | PETIT VERDOT

Processo de vinificação

As uvas foram rigorosamente selecionadas na vinha. Na chegada à adega, foi feita uma segunda seleção numa mesa de triagem. As uvas foram desengaçadas e fermentaram em lagares de aço inoxidável a temperatura controlada, com maceração intensa e délestages regulares para se conseguir um bom equilíbrio e estrutura de taninos. estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês novas e de segundo ano.

Análise

Álcool: 14,5 % vol.

Acidez Volátil: 0,73

Acidez total: 5.5 g/LpH: 3,756

Açúcares totais (Glucose + Frutose): 1.1 g/L

Notas de degustação

Aspecto límpido e cor granada viva. Aroma muito austero e cheio de personalidade. Muito expressivo nas notas de frutos silvestres, especiarias e ligeira tosta proveniente do estágio em barrica. No palato mostra-se com boa estrutura, equilibrado e elegante. taninos bem presentes e macios que lhe permitem uma boa evolução em garrafa.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



Ideal para acompanhar pratos tradicionais decozinha mediterrânea, carnes assadas ou grelhadas e queijos fortes.