

Rapariga da Quinta Tinto

ALICANTE BOUSCHET | CABERNET SAUVIGNON | ARAGONEZ

Processo de vinificação

As uvas são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de aço inoxidável. O sumo é então inoculado com leveduras selecionadas e a fermentação tem lugar em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada.

A característica mais importante na elaboração deste vinho é a duração da maceração pré-fermentativa e a extração rigorosa durante o início da fermentação alcoólica. O vinho é amadurecido em barris velhos de carvalho francês de 300 litros durante 6 meses.

Análise

Álcool: 14 %
Acidez Total: 5.6 g/L
Acidez volátil: 0.75g/L
Ph: 3.59
Açúcar Total (Frutose+Glucose): 1 g/L

Notas de prova

Linda cor violeta profunda. Oferece um nariz jovem e complexo, cheio de aromas a frutos vermelhos e tostado de especiarias. Rico em fruta e persistente, com uma boa estrutura de taninos macios que dará ao vinho um bom desenvolvimento na garrafa.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



É ideal para acompanhar a comida tradicional mediterrânica, assim como pratos de carne e/ou massas.



DISTINÇÕES:

90 Pontos - Wine Enthusiast Magazine (2018)

