

Rubrica Tinto Autograph

ALICANTE BOUSCHET | TOURIGA NACIONAL

Processo de vinificação

Uvas colhidas manualmente em vinhas com produção reduzida na segunda semana de setembro e transportadas em caixas de 15 Kg. As uvas selecionadas foram parcialmente desengaçadas e esmagadas. A fermentação decorreu em lagares de aço inoxidável de pequena capacidade com temperatura controlada (24°C-26°C). Fermentação malolática e estágio em barricas novas e de segundo e terceiro ano, de carvalho francês durante 12 meses.

Análise

Álcool: 14,8%

Acidez Total: 6,1 g/L

Acidez volátil: 0,65g/L

Ph: 3.88

Açúcar Total (Frutose+Glucose): 0,9 g/L

Notas de prova

Aspecto cor rubi intensa. No nariz apresenta um perfil aromática com grande complexidade e notas de especiarias. Na boca rico em sabores de fruta preta concentrada e possui uma estrutura firme com taninos bem presentes e uma refrescante acidez. Final longo e elegante.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



É um vinho ideal para acompanhar com pratos de carne grelhada e de caça.



DISTINÇÕES:

95 Pontos - Wine Enthusiast Magazine