Rubrica Tinto

ALICANTE BOUSCHET | TOURIGA NACIONAL | PETIT VERDOT ARAGONEZ | SYRAH | TINTA MIÚDA

Processo de vinificação

As uvas foram vindimadas à mão e transportadas em caixas de 15kg até a entrada da adega, onde foram cuidadosamente selecionadas numa mesa de triagem. As uvas selecionadas foram parcialmente desengaçadas e esmagadas. As diferentes castas foram fermentadas em separado, de modo a extrair o máximo potencial de cada uma delas. A fermentação decorreu, em média, durante 15 dias, em lagares de aço inoxidável a temperatura controlada (25-28 °C). Nas fermentações das cinco castas fizeram-se, diariamente e sempre que necessário, remontagens.

Análise

Álcool: 14,6%
Acidez Total: 5,5 g/L
Acidez volátil: 0.88g/L
Ph: 3.65
Açúcar Total (Frutose+Glucose): 1,2 g/L

Notas de prova

Com uma bonita cor violeta de boa concentração o Rubrica tinto 2019 apresenta no nariz um perfil aromático, austero e pleno de caracter, complementados por notas mais complexas de especiarias e menta. Na boca é rico em sabores de fruta preta concentrada e possui uma estrutura firme, com taninos bem presentes e uma refrescante acidez. Final médio a longo, de notável elegância.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

É ideal para acompanhar pratos de cozinha mediterrânica, tais como polvo grelhado ou bacalhau à lagareiro. Também muito bom para pratos de caça, tais como estufado de perdiz ou de javali.

DISTINÇÕES:

95 Pontos - Wine Enthusiast Magazine (2020)
92 Pontos- Robert Parker Wine Advocate

LUIS DUARTE VINHOS

info@ldvinhos.com

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

Siga-nos!