

Artefacto Tinto

ARAGONEZ | ALICANTE BOUSCHET | TRINCADEIRA

Processo de vinificação

As uvas eram apanhadas, esmagadas e fermentadas em cubas de aço sem estacas com controlo de temperatura (25-28°C) e maceração intensa. Após a fermentação alcoólica, as uvas foram prensadas suavemente utilizando uma prensa pneumática. A fermentação maloláctica foi feita em tanques de aço inoxidável. O vinho foi amadurecido em barris de carvalho francês com dois e três anos de idade durante 9 meses.

Análise

Álcool: 14%

Acidez Total: 4,7 g/L

Acidez volátil: 0.75 g/L

Ph: 3.83

Açúcar Total (Frutose+Glucose): 0,7 g/L

Notas de degustação

Limpo e brilhante com uma cor rubi profunda. Concentrado no paladar com notas de frutos silvestres maduros e uma boa estrutura de taninos suaves que o deixarão evoluir bem na garrafa.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



É um vinho ideal para acompanhar pratos de marisco, carnes brancas e peixe grelhado (salmão e robalo).

