

ARTEFACTO

RESERVA

Vinho Tinto 2021

Viticultura

Clima: Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

Solos: Solos de origem granítica e com algumas manchas de derivados de xistos e quartzito.

Região: Alentejo – Vinho Regional Alentejano

Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

Enologia

Processo: As uvas foram rigorosamente selecionadas na vinha, tendo sido feita uma segunda seleção numa mesa de escolha na chegada das uvas à adega. As uvas foram desengaçadas e fermentaram em lagares de aço inox 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.

Parâmetros analíticos:

Álcool: **14,5 % vol.**

Acidez Volátil: **0,73**

Acidez total: **5.5 g/L**

pH: **3,756**

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

Descrição organolética: De aspeto 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.

Sugestões de serviço: Ideal para acompanhar pratos tradicionais de cozinha mediterrânea, carnes assadas ou grelhadas e queijos fortes.

Temperatura de serviço: 16–18 °C



ALENTEJO - PORTUGAL

Monte do Carrapateiro, Apartado 108,
7200-999 Reguengos de Monsaraz, Portugal

luis.duarte@ldvinhos.com
M: +351 917 235 359

info@ldvinhos.com

LD

LUIS DUARTE
VINHOS