

RUBRICA

TINTO 2021

COM UMA BONITA COR VIOLETA DE BOA CONCENTRAÇÃO O RUBRICA TINTO 2021 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.

VINDIMA

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.

VINIFICAÇÃO

AS DIFERENTES CASTAS FORAM FERMENTADAS EM SEPARADO, DE MODO A EXTRAIR O MÁXIMO POTENCIAL DE CADA UMA DELAS. A FERMENTAÇÃO DECORREU, EM LAGARES DE AÇO INOXIDÁVEL A TEMPERATURA CONTROLADA (25-28 °C).

ESTÁGIO

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA E ESTÁGIO EM BARRICAS NOVAS DE CARVALHO FRANCÊS DURANTE 12 MESES.

ÁLCOOL

14,5%

pH | ACIDEZ VOLÁTIL

3,61 | 0,70g/L

CASTAS

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



SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

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.

TEMPERATURA

SERVI-RE ENTRE 16-18°C. DECANTAR PREVIAMENTE. ESTE VINHO MELHORA SUBSTANCIALMENTE COM UM AREJAMENTO PRÉVIO DE UMA HORA.