

gamo

TIPO / TYPE

Tinto / *Red*

REGIÃO / REGION

Alentejo

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2016

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

IG

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / *Clay*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração.

Cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength: 14%*

Acidez Total / *Total Acidity: 6 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid*

pH: 3,35

COR / COLOUR

Rubi brilhante / *Bright ruby*

AROMA

Vivo a frutos vermelhos e aroma balsâmico (eucalipto)

Red fruit exuberance with a hint of balsam (eucalyptus)

PROVA / PALATE

Vinho suave, confirma a fruta encontrada no aroma, com bom equilíbrio – fruta, taninos e acidez, fácil de beber

Smooth wine, confirming the fruit aroma, with great balance between fruit, tannins and acidity, easy to drink

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável / *Very smooth and pleasant*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

