

JUIZ de FORA

TIPO / TYPE

Tinto / Red

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

Vinho de Mesa / Table Wine

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Castelão e Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguindo 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: 12.5%

Acidez Total / Total Acidity: 5,6 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,45

COR / COLOUR

Rubi / Ruby

AROMA

Limpo, jovem e frutado

Clean, young and fruity

PROVA / PALATE

Vinho de corpo mediano e suave

Medium and smooth wine

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave, agradável / Very smooth, pleasant

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Vinho para o dia-a-dia, fácil de beber

Serve between 16 and 18°C. Easy to drink, perfect for a daily basis consumption.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

