

gamo

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Alentejo

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2019

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

IG

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / *Clay*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Syrah, Aragonez

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.

ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação malo-láctica, estagiou 3 meses em barricas.

After the malo-lactic fermentation, this wine aged for 3 months in oak barrels.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13,5%

Acidez Total / *Total Acidity*: 4.9 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,7

COR / COLOUR

Rubi / *Ruby*

AROMA

Frutos silvestres, amora e groselha com notas florais, feno.

Red wild fruit aromas, on the palate blackberry, currant with floral notes and some hay.

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 grelhadas ou cozinhadas, massas, bacalhau no forno.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with Red meat barbecue, pasta, codfish.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

