FICHA TÉCNICA

Herdade da

Aldeia de Cima

Reserva Tinto 2019

VITICULTURA

REGIÃO	Alentejo, Serra do Mendro, Portel.
CASTAS	Trincadeira, Alfrocheira, Aragonez

ENOLOGIA

PARÂMETROS ANALÍTICOS	Álcool: **13,5 % vol.** Acidez total: **5,6g/L** p.H.: **3,54** Açúcares totais: **0,4g/L**
VINIFICAÇÃO	Apenas com a qualidade como enfoque, a colheita proporcionou mostos de elevada estrutura e concentração, potenciando, ao mesmo tempo, vinhos de carácter fresco e elegante. Envelhecimento de partes dos lotes durante 9 meses em barricas de carvalho francês, cimento e argila.
DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA	Cor granada com aromas a cereja, frutos silvestres e especiarias. Na boca taninos presentes, ameixa, azeitona e erva seca. Trata-se de um vinho que irá evoluir em garrafa. Final Longo.
ENÓLOGO	Jorge Alves e Sónia Pereira.
TEMPERATURA DE SERVIÇO	**16ºC - 18ºC**.

SECO	●	○	○	○	○	DOCE
LEVE	○	○	●	○	○	ENCORPADO
SEM MADEIRA	○	●	○	○	○	MADEIRA
BEBER AGORA	○	○	○	○	●	GUARDAR

TERROIRS
www.terroirs.pt.