



**PAÍS:** Portugal

**REGIÃO:** Alentejo

**CLIMA:** Mediterrânico

**SOLO (origem):** Franco-argiloso de origem granítica



**TIPO:** Tinto

**CASTAS:** 50% Aragonez, 30% Trincadeira e 20% Alicante Bouschet

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**ANO DE COLHEITA:** 2021



**VINDIMA:** Entre Agosto e Setembro

**PRODUÇÃO:** 9.000 garrafas de 150cL, 400.000 garrafas de 75cL e 85.000 garrafas de 37,5cL

**ENOLOGIA:** Rui Reguinga e Carlos Rodrigues

**VINIFICAÇÃO:** Após vindima manual para caixas de 20Kg, deu-se a seleção de cachos e bagos na adega. As uvas foram desengaçadas e ligeiramente esmagadas. O mosto em contato com as películas e grainhas, fermentou em cuba de inox com temperatura controlada (24°C / 26°C).



**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5 % vol

**ACIDEZ TOTAL:** 5,1 g/L

**PH:** 3,28

**AÇÚCAR REDUTOR:** 0,4 g/L

**INGREDIENTES:** Contém sulfitos



**NOTAS DE PROVA:** Vinho de cor ruby-violeta e intensidade média. No nariz sugere aromas de cereja fresca, groselhas e ameixa vermelha, envoltos num perfumado a bosque. Na boca temos frescura e suculência, o tanino é assertivo e a estrutura delicada e saborosa. O final é elegante, vermelho e suculento.

**CONSUMO:** 2022-2024

**GASTRONOMIA:** Um tinto alentejano, fresco e versátil, que se mostra boa companhia para grande variedade de pratos. Refeições ligeiras, petiscos, tábuas de queijos e enchidos ou mesmo carnes de churrasco, serão certamente uma boa escolha.

**DEPÓSITO:** Vinho filtrado, não sujeito a depósito



**GARRAFA:** 150CL; 75CL; 37,5CL

**EMBALAGEM:** CX Cartão Unitária com 6x150CL; CX Cartão com 6x75CL;

Cx Cartão com 12x37,5CL



**PAÍS:** Portugal

**REGIÃO:** Alentejo

**CLIMA:** Mediterrâneo

**SOLO (origem):** Franco argiloso de origem granítica



**TIPO:** Branco

**CASTAS:** 35% Antão-Vaz, 35% Arinto e 30% Roupeiro

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**ANO DE COLHEITA:** 2022



**VINDIMA:** Entre Agosto e Setembro

**PRODUÇÃO:** 297.000 garrafas de 75 cL e 62.000 garrafas de 37,5cL

**ENOLOGIA:** Carlos Rodrigues e Andreia Reis

**VINIFICAÇÃO:** Vindima manual com seleção dos cachos na Adega. As uvas foram desengaçadas, suavemente prensadas e, posteriormente, o mosto foi clarificado e fermentado em cubas de inox com temperatura controlada, aproximadamente a 15°C.



**TEOR ALCOÓLICO:** 12,5 % vol

**ACIDEZ TOTAL:** 4,7 g/L

**PH:** 3,26

**AÇÚCAR REDUTOR:** 0,7 g/L

**INGREDIENTES:** Contém sulfitos



**NOTAS DE PROVA:** Vinho de intensidade ligeira, aspeto cristalino e de cor citrina. No nariz é jovem e fresco, apresenta notas cítricas e tropicais, bem como um fundo levemente floral. Na boca é extremamente aromático e vibrante, tornando o final de boca longo e refrescante.

**CONSUMO:** 2023-2025

**GASTRONOMIA:** Devido à sua acidez vibrante, é ideal para acompanhar pratos mais leves, tais como saladas, peixe grelhado e carnes brancas. O seu carácter jovem e fresco é a companhia ideal para desfrutar de uma tarde de sol.

**DEPÓSITO:** Vinho filtrado, não sujeito a depósito.



**GARRAFA:** 75 CL; 37,5CL

**EMBALAGEM:** CX Cartão com 6x75CL ; CX Cartão com 12x37,5CL