

ABEGOARIA DOS FRADES DOC TINTO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Moscatel Preto e Petit Verdot

O VINHO

Este é um vinho da margem esquerda do Guadiana. Fruto da viticultura atenta e cuidada, produzido a partir de Moreto Preto, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. O terroir marcado pelo sol, dá origem a um vinho com perfil de fruta bem madura e taninos estruturantes, num conjunto muito equilibrado e com presença gastronómica.

VINIFICAÇÃO

Após pesagem das uvas as mesmas são recepcionadas num tapete de escolha de cachos, que dessa forma permite uma selecção criteriosa das uvas a vinificar. Após selecção, as uvas são desengaçadas e encaminhadas para as cubas de fermentação, onde numa primeira fase ocorre a maceração pré-fermentativa, durante cerca de 48h a temperatura controlada (10°C.). Após essa fase procede-se à inoculação com leveduras seleccionadas que dessa forma irão levar a cabo a fermentação alcoólica. No decorrer da mesma são executadas as operações de maceração e extração - remontagens, arejamentos e delestages - com o objetivo de atingir o nível de extração desejado para cada perfil de vinho. Uma vez terminada a fermentação alcoólica, é feita a separação do vinho de gota, sendo que as massas vínicas são encaminhadas para prensa para dessa forma serem prensadas, dando origem ao vinho de prensa. Os dois tipos de vinho obtidos são tratados separadamente, podendo haver uma pequena percentagem de incorporação do vinho de prensa no lote final quando assim se justifique, e consoante o perfil desejado do vinho final.

ESTÁGIO

O estágio ocorreu em barricas usadas de carvalho francês durante um ano.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de tonalidade vermelha profunda. Aromaticamente intenso, marcado pelos frutos do bosque em conjugação com notas integradas do estágio em barrica, num perfil complexo e intenso. Boca estruturada com acidez firme e taninos presentes. Termina longo e gastronómico, sendo uma excelente opção para pratos de forno, tais como assados de carne.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,70

