

# ANEXO

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Maneul Costa Vargas

## CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês e Trincadeira

## O VINHO

Produzido na Herdade das Assentes de Baixo, a partir de uvas selecionadas e vindimas à mão das castas Aragonéz, Trincadeira e Alicante Bouschet

## VINIFICAÇÃO

Vinho de intervenção mínima, uso limitado e muito controlado de todos os agentes não naturais. Fermentado em Lagares de aço inox e Talhas de Barro (Anforas) antigas e de inspiração romana. Na fermentação em talha não foram usadas bombas mecânicas, todo o enchimento das “Talhas de Barro” foi efectuado manualmente. Uso parcial dos engaços nas castas Alicante Bouschet e Aragonéz. Fermentação espontânea de ambos os lotes, efetuada através de leveduras indígenas. Maceração pós fermentativa de 15 dias.

## ESTÁGIO

A parcela fermentada em aço inox estagiou 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta cor ruby intensa, frutos vermelhos e frutos de bosque muito expressivos.

A fruta exuberante, a força e juventude reveladas no nariz, remetem para os vinhos artesanais Alentejanos de talha de barro. Algumas notas de fruta preta e especiarias. Compotas e frutas caramelizadas. O paladar rico, envolvente e com notas “minerais” deixadas pela argila da sua origem. Tanino desafiante que colabora na ligação a comida. Conjunto agradável e equilibrado.

## SERVIR / DESFRUTAR

Carnes de forno ou grelhados. Peixes gordos de forno. Enchidos, fumados, queijos de pasta dura ou de cura média.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,8% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,4 | **Açúcares Totais:** 2,4 g/L

