

# ANEXO NEW RED

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Manuel Costa Vargas

**CASTAS**

Alfrocheiro, Antão vaz, Aragonez e Touriga Nacional

**O VINHO**

Produzido na Herdade das Assentes de Baixo, a partir de uvas criteriosamente seleccionadas e vindimadas à mão.

**VINIFICAÇÃO**

Vinhos base de Palhete surge pela fermentação em simultânea de uvas brancas e tintas de castas tradicionais do Alentejo. Fermentação em aço inox com maceração pre-fermentativa

**ESTÁGIO**

estágio sobre borras em lagar de aço inox

**NOTAS DE PROVA**

Aromas vibrantes de fruta vermelha, expressivo e diferente. Morangos, groselhas, cerejas e ginja. Atrativo e rico, com grande riqueza e qualidade na fruta. Boca com vivacidade e frescura, um palhete gastronómico e com grande expressão, que se torna mais interessante se bebido a temperaturas a rondar os 10/12°C.

**SERVIR / DESFRUTAR**

É especialmente recomendado para acompanhar carnes de grelha, pratos condimentados, cozinhas asiáticas, pratos Thai, queijos, patés e sardinhas ....principalmente sardinhas.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,2% | **Acidez Total:** 5,3g/L | **pH:** 3,1 | **Açúcares Totais:** 1,4g/L

