

CASA DA ATELA MERLOT

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Merlot

O VINHO

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Este vinho após maceração pelicular a frio, fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 24°C durante 7 dias.

ESTÁGIO

O estágio decorreu em barricas de carvalho francês de primeiro uso durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se de cor rubi, aromas especiados e elegantes de frutos vermelhos e bagas silvestres com algumas notas balsâmicas. Na boca tem boa amplitude com taninos finos e elegantes e final longo e harmonioso.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % vol. | **Acidez Total:** 6,4 g/L | **pH:** 3,57 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/L

PRÊMIOS

Grande Ouro International Awards “Virtus” (Lisboa 2023)
Medalha de Prata Premios Zarcillo (2023)
Medalha de Prata Concurso Vinhos de Portugal (2023)
Medalha de Ouro Concurso de Vinhos do Tejo (2023)

