

# CASA DA ATELA PETIT VERDOT

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Eng. António Ventura

**CASTAS**

Petit Verdot

**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 intensa, aromas de frutos vermelhos e algumas notas de pimentos maduros, apresenta taninos firmes e intensos de excelente dimensão e frescura a proporcionarem final longo, intenso e muito fresco.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 6,46 g/L | **pH:** 3,61 | **Açúcares Totais:** 0,9 g/L

**PRÊMIOS**

Grande Ouro International Awards VIRTUS (2023)  
Medalha Ouro Concurso Vinhos de Portugal (2023)



Quinta  
da Atela



TEJO