

CASCALE TINTO NATURAL

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Descrição da Vinha - 155 km da costa Atlântica a 690m de altitude com 8 anos / 6 ton. Orientação E-W

Sistema de Condução - Cordão unilateral

Clima e Solo - Planície em altitude com flutuações de temperatura entre muito quente no verão e vento e neve no inverno

Castas- 38% Touriga Nacional, 36% Tinta Roriz & 26% Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e esmagadas diretamente para a cuba onde a fermentação se iniciou de forma espontânea. Aqui ficou 12 dias em contacto com as películas

ESTÁGIO

18 meses em carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor- Tinto

Nariz - Notas frescas de fruta preta e ameixa

Boca- Fruta preta, encorpado e final persistente

SERVIR / DESFRUTAR

Presunto Pata Negra, Queijo Curado, Guisado de Caça e Enchidos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | Acidez Total: 6,1 g/L | pH: 3,68

