

ESPARGAL DE D. LUÍS

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Filipe Sevinate Pinto

CASTAS

Castelão

VINIFICAÇÃO

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, seguido de fermentação, apenas com leveduras autóctones, em cuba de inox a 25ºC

ESTÁGIO

Integralmente estagiado em barricas usadas de carvalho francês. Suavemente filtrado antes de engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Cor granada média. Aroma elegante a ameixa, tabaco e a especiarias da barrica usada de estágio. Na boca tem corpo médio, taninos firmes e finos, textura e frescura cativantes.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,76 g/L | **pH:** 3,50 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L

