

HERDADE DA CANDEEIRA COLHEITA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet e Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular durante 48h, fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 26º

ESTÁGIO

Estágio durante 6 a 8 meses em barricas de carvalho francês, húngaro e americano.

NOTAS DE PROVA

Ruby intenso, notas de fruta preta madura, especiarias e ligeira tosta. Na boca é frutado, vegetal de taninos suaves e final fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5.5 g/l | **pH:** 3,5



HERDADE
DA
Candeeira



ALENTEJO