

INTIMISTA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Aragonês e Castelão

O VINHO

Intimista Tinto fermentado com maceração total em cubas de baixa capacidade, resultou um vinho com aroma a fruta vermelha bem madura, na boca é amplo e com carácter. Deve ser consumido à temperatura de 16°C - 17°C

VINIFICAÇÃO

Pisa mecânica, fermentação alcoólica em ânforas de 12 toneladas com controlo de temperatura e curtimenta completa e ligeiro estágio

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada

Aroma: Fruta seca

Boca: harmonioso e equilibrado. Harmoniza bem com carne particularmente os assados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** $\geq 3,5$ g/L | **pH:** 3,4 - 3,7 | **Açúcares Totais:** $\leq 6,0$ g/dm³

