SERICAIA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS
Alicante Bouschet, Syrah e Trincadeira

O VINHO
Clima: Mediterrânico - Continental
Solo: Granito, de materiais predominantemente limosos
Produção: 10.000

VINIFICAÇÃO
Desengace total com esmagamento suave; Maceração pré-fermentativa a frio (12ºC); Inoculação com leveduras seleccionadas; Vinificação em cubas de aço inox com remontagem; Temperatura controlada e maceração prolongada.

ESTÁGIO
9 meses em barricas usadas de carvalho Americano e Francês.

NOTAS DE PROVA
Paladar: Taninos suaves bem integrados no carácter frutado
Final de prova: Equilibrado e elegante

SERVIR / DESFRUTAR
Deve ser servido a uma temperatura de 16º a 18ºC. Acompanha pratos tradicionalmente ricos de cozinha mediterrânica, carnes assadas ou grelhadas condimentadas com especiarias e queijos fortes.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14% vol

LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

ALENTEJO