

LV SUBLIME

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas vinhas, foram transportadas em caixas de plástico de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Remontagens feitas de acordo com a evolução da fermentação e da casta.

ESTÁGIO

parte do vinho estagiou 6 meses em barrica de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor violeta brilhante, excelente intensidade aromática onde se destacam frescas notas de frutos silvestres e elegantes notas de especiaria. Um vinho sedutor, de excelente volume, estrutura sólida composta por taninos de textura elegante. Termina harmonioso e com excelente persistência.

SERVIR / DESFRUTAR

queijos, carnes brancas, pasta e cozinha asiática.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,4 g/L | **pH:** 3,7 | **Açúcares Totais:** 0,4 g/L



ALENTEJO