

# MALMEQUER

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Alfrocheiro e Jaen., Tinta Roriz e Touriga Nacional

**O VINHO**

Mistura de castas típicas do Dão, com predominância de Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen.

**VINIFICAÇÃO**

Desengace e esmagamento suave, seguido de fermentação alcoólica, que normalmente dura cerca de 2 semanas a 22-24°C, com 2-3 remontagens por dia.

**ESTÁGIO**

Após a fermentação, prensagem suave e o vinho faz a fermentação maloláctica e estagia em inox durante 18 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Aroma a fruta preta e bagas silvestres, com notas de especiarias e um toque vegetal.

Na boca revela-se fresco, equilibrado e taninos sedosos com notas de fruta preta, acidez equilibrada, tendo um final macio.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12% Vol. | **Acidez Total:** 5,71 g/L | **pH:** 3,7



J. CABRAL ALMEIDA

