

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

