# QUINTA DA ATELA COLHEITA SELECIONADA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

#### **CASTAS**

Alicante Bouschet, Castelão, Syrah e Touriga Nacional

#### O VINHO

Vinhas com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de "charneca" pobres e bem drenados.

### **VINIFICAÇÃO**

As castas foram vinificadas separadamente, em pequenas cubas de inox e lagares de pisa pneumáticos,

#### **ESTÁGIO**

Estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

#### **NOTAS DE PROVA**

O vinho apresenta uma cor rubi, aromas de frutos vermelhos maduros, notas de menta, com boca suave e taninos sedosos.

#### **SERVIR / DESFRUTAR**

Acompanha na perfeição pratos de carne ou peixes gordos assados no forno.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 6 g/L | pH: 3,55 | Açucares Totais: 6,8 g/L

#### **PRÊMIOS**

Selo de qualidade Prata 8º Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola (2021)







