

# 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 | **Açúcares Totais:** 6,8 g/L

## **PRÊMIOS**

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

