

QUINTA DA ATELA MERLOT

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Merlot

O VINHO

Merlot nascido numa vinha plantada em 1999 na Quinta da Atela, em solos arenosos, pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Fermentação lagar.

ESTÁGIO

Metade do lote estagia em inox e o restante em barricas novas de carvalho francês, durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi aberta, aroma de pequenas bagas, notas delicadas de especiarias, nuances de trufa e leves tostados. A boca é intensa e elegante em simultâneo, com algum volume, taninos sedosos e final fresco.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos leves de carne de vários tipos, bolonhesas ou composições com cogumelos, especiarias, molho de pimenta, legumes salteados, etc.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % vol. | **Acidez Total:** 5,3 g/L | **pH:** 3,43 | **Açúcares Totais:** 2,8 g/L

PRÊMIOS

Grande Ouro International Awards "Virtus" (Lisboa 2023)

Medalha de Prata Premios Zarcillo (2023)

Medalha de Prata Concurso Vinhos de Portugal (2023)

Medalha de Ouro Concurso de Vinhos do Tejo (2023)



TEJO