

# 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)



Quinta  
da Atela



TEJO