

RAPARIGA DA QUINTA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês e Cabernet Sauvignon

O VINHO

Clima: Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

Solos: Solos de origem granítica com estrutura franco-argilosa.

Área de Vinha: 20 hectares

Castas: 49% Aragonez, 35% Alicante Bouschet e 16% Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

As uvas foram suavemente esmagadas sem engaços e depositadas em cubas de aço inox. A fermentação iniciou-se com a inoculação do mosto com leveduras selecionadas e decorreu em cubas de aço inoxidável com controlo de temperatura. Seguiu-se um período de estágio sobre as borras finas.

ESTÁGIO

O processo fica concluído com o estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês usadas de 300 litros de capacidade.

NOTAS DE PROVA

Mostra uma bonita cor violeta intensa. No aroma mostra-se jovem e complexo, com notas de frutos vermelhos e algumas especiarias. Na boca, a juventude e a pureza da fruta são evidentes, concentrado e com uma boa estrutura, taninos finos que lhe permitem uma boa evolução em garrafa.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos tradicionais de cozinha mediterrânea, pratos de carne e massa com molhos intensos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% Vol | **Acidez Total:** 5,1 g/L | **pH:** 3,74 | **Açúcares Totais:** 0.5 g/L



LD

LUIS DUARTE
VINHOS



ALENTEJO