

# VENHA O DIABO E ESCOLHA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Rui Veladas e Tiago Garcia

## CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional e Trincadeira

## O VINHO

«Os bons vinhos fazem-nos recordar aqueles momentos que jamais esqueceremos e, assim, viajamos até às nossas origens, ao Terroir alentejano para partilhar as castas que estavam guardadas no segredo dos Anjos. Este néctar é como um poema de uma grande canção: na dúvida entre os dois, “Venha o Diabo e Escolha”.»

## VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, a fermentação ocorre em lagares em curtimenta e com pisa manual.

## ESTÁGIO

Estagia em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses, após engarrafamento estagia um mínimo de 3 meses em garrafa nas nossas caves.

## NOTAS DE PROVA

Vinho de aspeto cristalino, cor granada profunda, aromas de fruta preta madura e especiarias, intenso, com suaves taninos que lhe conferem um final de prova agradável e persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha bem ensopado de Borrego, migas e outros pratos alentejanos de carne de porco e queijos de cura ou meia cura.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 15% | **Acidez Total:** 5,7g/L | **pH:** 3,65



**CARMIM**  
REGUENGOS  
ANJOS



ALENTEJO