



CASA D'ALMEAR

CLASSIC VINEYARDS

Selection Wines

. SELECTION . 2017



DENOMINAÇÃO Denominação Indicação Geográfica Protegida. IGP Região Beira Atlântico. Vinho Tinto

CASTAS 50% Tinta Roriz, 30% Syrah, 20% Touriga Nacional

VITICULTURA Densidade de 4300 Plantas/ha.
Solos argilo-calcários.

VINDIMA Vindima manual.
Final do mês de Setembro e o início de Outubro.

VINIFICAÇÃO Desengace total, seguido de esmagamento e prensagem. Fermentação alcoólica durante 10 dias em depósitos de aço com sistemas de controlo de temperatura, não ultrapassando os 22 °C. Cerca de 50% deste vinho envelheceu em barricas de carvalho francês e os outros 50% estagiaram em cubas de inox com aparas de carvalho americano, durante um período de mais de 12 meses.

ANÁLISE DO VINHO Álcool 13,5 % Vol.
Acidez Total: 5,3 g/l

CAPACIDADE 750ml

 Cór Rubi profundo com nuances violeta.

 Vinho com aroma de frutos vermelhos maduros que se complexam com a evolução, notas de especiarias provenientes do estágio em barricas de madeira, e algum mentol que envolve em frescura.

 É um vinho de paladar rico e frutado, com os taninos redondos e firmes que conferem carácter e suavidade. O final de boca é rico, elegante e prolongado.

PALAVRAS-CHAVE Carácter
Versátil

ESTILO DE VINHO .ELEGANTE .



CASA D'ALMEAR . CLASSIC VINEYARDS