



CHARNECO

TINTO 2019

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Encepamento: 40% Aragonez, 40% Trincadeira, 15% Syrah e 5% Alicante Bouschet.

VINDIMAS

No ano agrícola de 2018/2019 as temperaturas estiveram dentro dos valores médios das duas últimas décadas, mas já a precipitação esteve muito abaixo. A primavera foi muito quente, com temperaturas de verão, enquanto o verão por sua vez foi mais ameno.

Este tempo quente originou uma maturação fenólica mais rápida e consequentemente uma antecipação da data de vindima. Já o verão mais fresco proporcionou uma maturação constante e homogénea indicada para uma melhor qualidade da uva.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram desengaçadas, mas não esmagadas e ficaram 3 dias em maceração a frio. A fermentação alcoólica deu-se a temperatura controlada de 24 °C com uma remontagem diária. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,1 g Ac.Tart./l.

PH: 3,73

Açúcares Redutores: 1,2 g/l.

Aspeto Visual: Cor rubi.

Aspeto Olfativo: Aromas quentes, com destaque para os frutos vermelhos maduros.

Aspeto Gustativo: Na boca apresenta uma acidez viva, com um perfil equilibrado e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 °C.

Acompanhamento: Acompanhe com carnes, aves, massas e queijos variados.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Charneco 375 ml	12	7	146 x 220 x 315 mm
Charneco 750 ml	6	7,2	189 x 248 x 235 mm