

NOTAS

Cor ruby. No nariz, sobressaem os frutos vermelhos com nuances florais. Na boca, mostra-se um vinho expressivo, fácil, com taninos redondos e final guloso.

CASTAS

Alicante Bouschet, Arangonez, Touriga Nacional e Syrah

ENÓLOGOS

Diogo Lopes e Fábio Fernandes

VINIFICAÇÃO

Desengace total, esmagamento, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada (23 °C - 25 °C).
Estágio em cubas de inox, durante 6 meses.

HARMONIZA COM

Churrasco e cozinha internacional.

DETALHES TÉCNICOS

PAÍS E REGIÃO
Portugal, Alentejo

TIPO
Tinto

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ANO DE COLHEITA E VINDIMA
2020, Setembro

EMBALAGEM
Garrafas de 0,375L; 0,5L; 0,75L
em caixas de cartão

açúcar residual

0 G/DMS 2,1 >2 G/DMS

acidez total

0 G/DMS 5,2 >10 G/DMS

PH

0 3,7 <4

teor alcoólico

0,0% 14% 18%

16 °C



TASTING NOTES

Rubi color, red fruits stand out in the nose with floral nuances. In the mouth it is an expressive wine, easy, with round tannins. Lickerish finish.

GRAPE VARIETIES

Alicante Bouschet, Arangonez, Touriga Nacional and Syrah

WINEMAKERS

Diogo Lopes and Fábio Fernandes

WINEMAKING

Total destemming, crushing, fermentation in stainless steel tank at controlled temperature (23 °C - 25 °C).
Aged for 6 months in stainless steel.

PAIRS WELL WITH

Barbecue and international cuisine.

TECHNICAL DETAILS

COUNTRY AND REGION
Portugal, Alentejo

TYPE
Red

CLASSIFICATION
Regional

HARVESTING YEAR AND PERIOD
2018, September

PACKAGING
Bottles of 75 cl in cardboardboxes
(6 bottles per box)

RESIDUAL SUGAR

0 G/DMS 2,1 >2 G/DMS

TOTAL ACIDITY

0 G/DMS 5,2 >10 G/DMS

PH

0 3,7 <4

ALCOHOL CONTENT

0,0% 14% 18%

16 °C

COUreiro-MOR

Colheita Tinto 2021

Colheita Red 2021