



## AR Triplo

**Colheita** 2015

**Classificação** Vinho Regional Alentejano

**Tipo** Tinto

**Variedades** Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon

**Tipo de Solos** Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos

**Garrafas produzidas** 6.300 unidades

### Características

#### Prova

Cor profunda e concentrada, aroma complexo sobressaindo notas de fruta vermelha madura bem casadas com a madeira, denso, aveludado e persistente

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26°C  
Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de pelo menos 6 meses de estágio em garrafa

#### Longevidade prevista

8 anos.

#### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C

#### Análise

Álcool : 14% p/v, Acidez Total: 5,4 g/L Acido Tartárico  
pH: 3,4, Açúcar Residual: 2,5 g/L

#### Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12°C e os 13°C e com humidade relativa perto dos 60%

