

MAMORÉ SEM AMARRAS CARIGNAN

2020

Região	Alentejo
Classificação	Regional Alentejano
Castas	Carignan (Vinha velha de sequeiro com mais de 50 anos)
Vindima	Manual para caixas pequenas de 12Kg
Vinificação	Uvas arrefecidas em câmara frigorífica para 12°C antes de serem vinificadas. Maceração pré fermentativa e fermentação em lagar de mármore com pisa a pé com temperatura controlada.
Estágio	Estagiou durante 6 meses em cuba de inox. Após o engarrafamento, repousou em garrafa durante 5 meses.
Notas de Prova	Bonita cor rubi aberta. Delicado e perfumado de aroma, cereja, framboesa, morangos silvestres, um toque de caruma e resina. A fruta vermelha predomina na boca, leve, suave e equilibrada, com acidez fina que atravessa toda a prova. Final elegante, muito refrescante e pleno de carácter.
Álcool	13% vol.
Acidez Total	6,1g/L



Seja responsável. Beba com moderação.