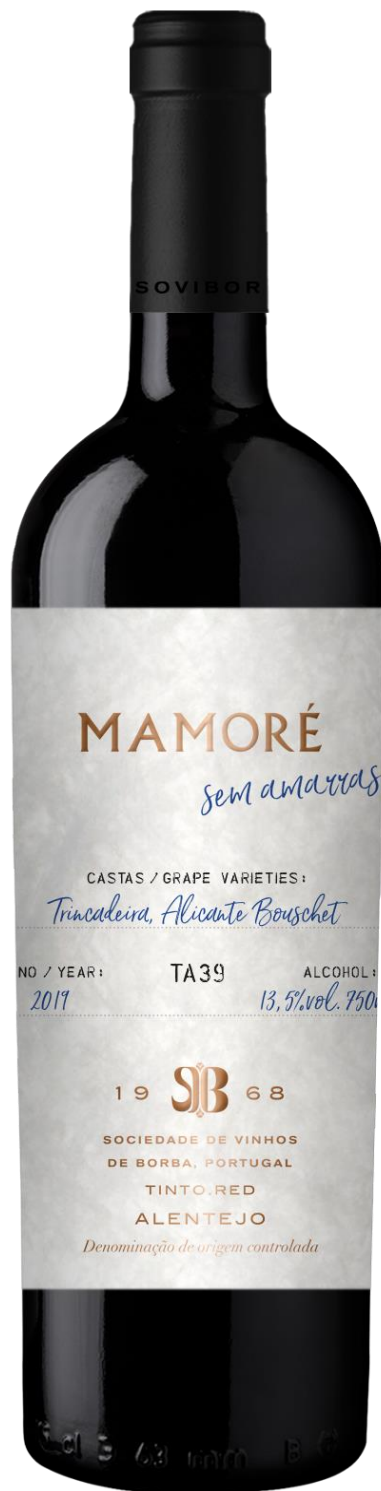


MAMORÉ SEM AMARRAS TA39 2019

Região	Alentejo
Classificação	DOC Alentejo
Castas	Trincadeira e Alicante Bouschet (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	Estágio na talha nº39 de barro tradicional (não pesgada) durante 15 meses.
Notas de Prova	Aroma subtil mas profundo, notas de terra húmida, cogumelos, pimenta rosa, bagas maceradas. Excelente equilíbrio entre corpo, tanino e acidez, com leves amargos vegetais a conferirem muita garra ao conjunto. Final fresco, persistente e com personalidade.
Álcool	13,5% vol.
Acidez Total	5,4g/L



Seja responsável. Beba com moderação.