

MAMORÉ SEM AMARRAS C39 2022

Região	Alentejo
Classificação	DOC Alentejo
Castas	Castelão (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 12 meses.
Notas de Prova	Côr rubi com ligeira evolução, aromas finos e elegantes com destaque para pequenas bagas de bosque , algumas notas de menta e ligeiras nuances de especiarias. Na boca revela enorme elegância e frescura , com taninos muito finos e final sofisticado.
Álcool	12,5% vol.
Acidez Total	5,5g/L



Seja responsável. Beba com moderação.