

PASSO DOS TERCEIROS

ALFROCHEIRO 2019

Região	Alentejo
Classificação	Regional Alentejano
Castas	Alfrocheiro (Vinhas velhas 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. Pré-maceração de 24h em lagar de mármore, seguindo-se fermentação no lagar com pisa tradicional com temperatura controlada.
Estágio	Estagiou cerca de 12 meses em carvalho francês
Notas de Prova	Aromas elegantes e toques vegetais, com notas de bagas silvestres e cereja madura. Boca elegante com belo volume, taninos sedosos bem casados com a acidez. Termina longo e com bom equilíbrio final.
Álcool	14% vol.
Acidez Total	5,4g/L



Seja responsável. Beba com moderação.