

PASSO DOS TERCEIROS 17/2

GARRAFEIRA TINTO 2016

Região	Alentejo
Classificação	DOC Alentejo
Castas	Syrah
Vindima	Manual e Mecânica
Vinificação	Maceração pré fermentativa durante 24h e fermentação em balseiro de carvalho francês com temperatura controlada.
Estágio	12 meses em balseiro de carvalho francês e posteriormente 24 meses em barricas de carvalho francês. Teve um estágio de 4 anos em garrafa.
Notas de Prova	Cor granada, aromas elegantes onde predominam notas de frutos vermelhos em compota, fumo de charuto, notas balsâmicas e especiarias. Na boca é complexo e intenso com final elegante e persistente com excelente equilíbrio entre acidez e taninos, revelando o potencial de envelhecimento.
Álcool	17,5% vol.
Acidez Total	6,2 g/L



Seja responsável. Beba com moderação.