



ALANDRA

TINTO 2014

-

Filosofia: Vinho entrada de gama, com um perfil de fresco e frutado, obtido a partir de uma variedade de lotes de vinhos que permitem assegurar qualidade e consistência permanente.

Ano de Colheita: Um Inverno chuvoso seguido de um Verão ameno, com grandes amplitudes térmicas, possibilitou bom desenvolvimento da maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, textura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 10 anos.

Castas: Moreto, Castelão, Trincadeira.

Vinificação: Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas, prensagem, fermentação maloláctica, estágio de 4 meses em cubas de inox.

Engarrafamento: Fevereiro 2015.

Informação técnica

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 6,20 g/l

pH: 3,50

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Brilhante, cor rubi.

Aroma: Jovem e exuberante com aromas de frutos vermelhos.

Palato: Paladar rico e de boa textura, com taninos aveludados.

Data ideal de consumo: 2015 – 2017

Formatos Disponíveis: 375 ml, 750 ml, 3 L e 5 L.

Não utilizamos OGMs (Organismos Geneticamente Modificados).

Não é utilizado qualquer tipo de alergénios, excepto sulfitos.