

Herdade da Pimenta

PIMENTA PRETA 2019

ANO VITÍCOLA

Embora de pequena produção, 2019 foi um ano de excelência no Alentejo. O Inverno foi frio com alguma chuva. A Primavera e Verão foram amenos e secos. Durante a maturação as noites frias e secas permitiram atingir níveis de maturação fenólica perfeitos.

COLHEITA

2019

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Trincadeira, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Granítico



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação maloláctica em cuba inox com aduelas de carvalho francês.

ESTÁGIO

20% em barricas de 400L durante 6 meses

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.

AROMA: Aroma intenso a frutos vermelhos e frutos de bosque bem integrados com notas de tostado e florais.

PALADAR: Equilibrado, redondo, sabores de frutos e especiarias. Boa estrutura de taninos bem polidos.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 13,5 %

Acidez total | 5,3 g/l

pH | 3,62

Acidez volátil | 0,60 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Medalha de Ouro - Berliner Wine Trophy 2020

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.