

Ciconia

RESERVA TINTO 2018

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

2018

CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

8

SOLO

Argilo Xistoso



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

9 meses em barricas de carvalho francês e americano

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intensa com laivos violetas

AROMA: Aroma de frutos vermelhos muito maduros bem integrados com notas de especiarias e balsâmicas.

PALADAR: Boa concentração, especiaria bem presente boa persistência.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14 %

Acidez total | 5,2 g/l

pH | 3,68

Acidez volátil | 0,71 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

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.