

Alabastro Reserva

Tinto 2016



14,5
%vol

 16 -18°C



Apresenta uma cor rubi profunda e aromas de frutos vermelhos complementados por notas de baunilha e madeira tostada, o que lhe dá alguma complexidade.



Na boca é encorpado e macio com notas de frutos vermelhos e especiarias.



6 a 9 meses em madeira de carvalho francês.



ALABASTRO RESERVA TINTO 2016

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano
CASTAS: Aragonez (45%), Trincadeira (35%), Alicante Bouschet (20%)
ESTÁGIO: 6 a 9 meses em madeira de carvalho francês
ENÓLOGO: Hugo Carvalho
TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário e Xistosos
PRIMEIRA COLHEITA: N/A



HISTÓRIA:

Alabastro é um vinho cujo nome é inspirado num mármore semi-precioso encontrado no Alentejo. Procurou-se produzir um vinho tal como a pedra, mineral e fresco. Tal como esta pedra, o Alabastro é um vinho resistente.

PERFIL:

A colheita de 2016 foi produzida a partir das Castas do Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet. Na Quinta da Terragem está plantada a vinha que dá origem às castas e onde predominam os solos argilo-calcários e solos Xistosos. A vinificação do vinho Alabastro Reserva é feita na nova e moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz. A vindima ocorre durante o mês de Setembro e utiliza-se uma vinificação tradicional, as castas são vinificadas separadamente em depósitos de inox com temperatura controlada e com macerações pós fermentativas curtas, para permitir preservar os aromas frutados.

Cada casta estagia durante 6 meses em madeira, após o qual é feito o lote final do vinho.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,66

Açúcar Residual (g/l): 1,3

Acidez Total(g/l AT): 5,3

SO2 Total (mg/l): 104

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

À prova apresenta uma cor rubi profunda e aromas de frutos vermelhos complementados por notas de baunilha e madeira tostada que lhe dá alguma complexidade. Na boca é encorpado, e macio com notas de frutos vermelhos e especiarias.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar todo o tipo de grelhados e assados.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: