

# Alabastro

## Tinto 2017



14,0  
%vol

16-18°C



À prova apresenta uma cor rubi profunda e aromas intensos de frutos vermelhos.



Na boca é encorpado e macio, com uma boa sensação de frescura, onde se notam os sabores dos frutos vermelhos combinados com notas de especiarias.



O Alabastro 2017, com a sua riqueza aromática, acompanha pratos de carne ou peixe grelhados, saladas e queijos frescos.



# ALABASTRO TINTO 2017

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano  
**CASTAS:** Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet  
**ESTÁGIO:** Cubas de aço inox  
**ENÓLOGO:** Hugo Carvalho  
**TIPO DE SOLO:** Argilo-xistosos  
**PRIMEIRA COLHEITA:** 1991



## HISTÓRIA:

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

## PERFIL:

A colheita de 2017 foi produzida a partir de uma selecção das castas Aragonez, Trincadeira e Aliacante Bouschet instaladas em diferentes terroirs do Alentejo. O Aragonez e a Trincadeira são produzidos em Arronches (Portalegre), Orada (Borba). O Alicante Bouschet tem origem em vinhas plantadas em Redondo e Arraiolos e onde predominam os solos Argilo-Xistosos. A vinificação do vinho Alabastro é feita na nova e moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz. Utiliza-se uma vinificação tradicional, com macerações curtas onde as castas são vinificadas separadamente em cubas de aço inox com temperatura controlada, para permitir preservar os aromas frutados. No final da fermentação é feito o lote originado assim um vinho moderno, jovem e fresco.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,80

Açúcar Residual (g/l): 0,5

Acidez Total(g/l AT): 5,0

SO2 Total (mg/l): 100

Temperatura de Serviço: 16-18°C

## NOTAS DE PROVA:

À prova apresenta uma cor Rubi profunda e aromas intensos de frutos vermelhos. Na boca é encorpado, e macio com uma boa sensação de frescura e onde se notam os sabores dos frutos vermelhos combinados com notas de especiarias.

## GASTRONOMIA:

O Alabastro 2017, com a sua riqueza aromática, acompanha pratos de carne ou peixes grelhados, saladas e queijos frescos.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: