



QUINTA DE CATRALVOS
AZEITÃO

DESIGNAÇÃO

Catralvos Tinto

SOLO

Arenoso

CLIMA

Mediterrâneo com
Influência atlântica

IDADE MÉDIA DAS
VINHAS

25 Anos

AROMAS

Especiarias
Frutos Pretos Maduros
Compota

GASTRONOMIA

Carnes Vermelhas
Carnes de Caça
Guisados



COLHEITA

2020

CASTAS

50% Syrah
50% Alicante Bouchet

TEMPERATURA DE
CONSUMO

16°C-18°C

ASPETO

Limpido
Cor rubi

SABOR

Vibrante
Presença de Taninos
Equilíbrio entre as notas de
Madeira e Fruta

TEOR ALCOÓLICO - 14% . ACIDEZ TOTAL - 5,6 G/L . ACIDEZ VOLÁTIL - 0,8 G/L . PH - 3,62 . TEOR AÇUCAR - 3,7 G/L

Vinificação

Vindima noturna de forma a preservar a máxima frescura e manter a parte aromática. A colheita das duas castas foi feita separadamente de forma a garantir o melhor ponto de maturação de cada uma delas, assim como a fermentação. O processo de vinificação foi semelhante, com o desengace e esmagamento seguido de uma maceração a 16°C durante 48h, seguida da fermentação a 24-26°C em cubas de inox com controlo de temperatura. O Syrah estagiou em barricas de carvalho francês durante 4 meses.