



QUINTA DE CATRALVOS

AZEITÃO

CATRALVOS – Grande Reserva 2016

Vinho Tinto DOC Palmela



Ano - 2016.



Mediterrânico.



Arenoso.



16°-18°C



90% Castelão.

10% Alicante Bouschet.



Presença de algumas notas de chocolate preto, café e baunilha.



Idade média das vinhas
50 anos.



Encorpado, taninos aveludados,
final de boca longo.



Límpido e cor granada.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, pratos de caça e queijos.



Vinificado com desengace total, seguido de maceração a frio (14°-16°C) durante 24h em lagares de inox de pequena capacidade (6 toneladas).

Fermentou nos mesmos lagares a 24°C e com pisa automática durante 12 dias. Seguiu-se a prensagem e fermentação malolática em depósito de inox. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Teor alcoólico: 15,5% de Vol.



Acidez Total: 5,90 g/l (ac.tart.)

Acidez Volátil: 0,95g/l (ac.acét.)

pH: 3,71.

