



QUINTA DE CATRALVOS

AZEITÃO

# CATRALVOS - RESERVA TINTO 2019

Vinho Regional Península de Setúbal



Ano - 2019



Mediterrânico



Arenoso



16°-18°C



60% Touriga Nacional  
20% Syrah  
20% Aragonês



Presença de algumas notas de  
compota, baunilha e chocolate.



Idade média das vinhas  
25 anos



Muito equilibrado, com boa  
estrutura e elegante.  
Final de boca longo



Aspeto límpido, de cor rubi



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 malolactica em depósito de inox. Estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.



Teor alcoólico: 13,9 % de Vol.  
Acidez Total: 5,4 g/l (ac. tart.)  
Acidez Volátil: 0,86 g/l (ac. acét.)  
pH: 3,62

