



TINTO

2013

RED

PAÍS Portugal **PRODUTOR** Casal de
COUNTRY **WINERY** Ventozela

REGIÃO Sub-Região **CASTAS** Vinhão 100%
REGION Vale do Ave **GRAPE**
VARIETIES

ÉNOLOGO Fernando Moura
WINEMAKER Pedro Campos

ANÁLISE Álcool *Alcohol* 12%
ANALYSIS Acidez *Total Acidity* 8,4 g/l
Açúcar *Reducing Sugars* 0,8 g/l
PH 3,34



NOTAS DE VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas manualmente e selecionadas em campo, são transportadas até a adega em caixas de 18 kg. Após recepção em adega, são submetidas a maceração pelicular a baixa temperatura seguida da fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 22°C e os 24°C. Uma vez terminada a fermentação, o vinho passa por um processo de estágio em cuba de inox.

NOTAS DE PROVA

Com uma atractiva cor vermelha, típica dos Vinhos Verdes Tintos, apresenta um aroma jovem com evidências de frutos silvestres. O final é persistente e macio.

SERVIR COM

Este vinho apresenta excelentes características para acompanhar a nossa gastronomia regional tal como carnes gordas e de sabores fortes. Deve ser servido entre os 14°C e os 16°C.

VINIFICATION NOTES

The grapes, harvested by hand and selected in the field, are carefully transported to the winery in boxes of 18 kg. After reception in the winery, fermentation occurs with skin maceration at low temperature, followed by alcoholic fermentation at controlled temperature between 22°C and 24°C. After fermentation, the wine goes through aging in a stainless steel tank.

TASTING NOTES

An attractive strong red color typical on Vinho Verde red wines. On the nose it shows an intense, young and fruity with attractive flavors of plum and strawberry. It presents some gas in the mouth, easy tannins and balanced. The finish is smooth and offers a fruity mouth feel.

BEST SERVED WITH

This wine shows its best when enjoyed with fat meat, pastas or roasted cod. Should be served between 14°C and 16°C.