

MAIN●VA

milmat

TINTO RESERVA
2018



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2018

TIPO TINTO /TYPE RED

FORMATO /FORMAT 0,75L

GARRAFAS PRODUZIDAS
/BOTTLES PRODUCED 4,205

CASTAS /GRAPES ALCANTE; TOURIGA NACIONAL; BAGA

UVAS EM REGIME DE PROTEÇÃO
INTEGRADA/ GRAPES UNDER INTEGRATED
PROTECTION REGIME

VINIFICAÇÃO AUTÓCTONES E VINDIMA MANUAL
/VINIFICATION NATIVE AND HAND HARVESTED

ESTÁGIO 24 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO
FRANCÊS /AGING 24 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS

SOLOS XISTO E GRANITO / SOILS SCHIST AND GRANITE

ENÓLOGO ANTÓNIO MAÇANITA E SANDRA SARRIA
/WINEMAKER: ANTÓNIO MAÇANITA AND SANDRA SARRIA

VINHO VEGANO / VEGAN WINE

PRODUTO  PORTUGUÊS
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

ANÁLISES

ÁLCOOL/ ALCOHOL 14.5 %
AC. TOTAL 6.3 G/L
PH 3.63
SO2 TOTAL 53

NOTAS DE PROVA

COR RUBI VIOLETA ESCURO CONCENTRADO / COLOR CONCENTRATED VIOLET RUBY

NARIZ INTENSO, NOTAS FLORAIS, FRUTO PRETO, E TOQUE DE FUMO / NOSE
INTENSE NOSE, FLORAL NOTES, BLACK FRUIT AND TOUCH OF SMOKE

BOCA ATAQUE ENCORPADO, ACIDEZ PRESENTE, CHEIO NO MEIO DE PROVA, OS
TANINOS FIRMES E MADUROS, FINAL PERSISTENTE E LONGO / MOUTH FULL-BODIED
ATTACK, ACIDITY PRESENT, FULL IN THE MIDDLE OF THE TASTING, FIRM AND RIPE
TANNINS, PERSISTENT AND LONG FINISH.