



Redenção

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
RESERVA TINTO 2015

FICHA TÉCNICA

Redenção Reserva Tinto 2015

Classificação:

Vinho Tinto Regional Alentejo Reserva

Castas:

Alicante Bouschet, Syrah e Tinto Cão
Vindima Manual em Setembro 2015

Solo:

Xistoso, em encosta, proveniente de uma vinha não regada

Vinificação:

Desengace total e fermentação em cubas de inox.
Estágio parcial em barricas de carvalho francês

Álcool: 14,5% vol

Acidez Total: 5.5g/dm

pH: 3.56

Produção:

3900 garrafas de 0,75 L

Notas de Prova:

Vinho de Cor Ruby brilhante. Lágrima compatível com o grau. Nariz envolvente e persistente, com traços de madeira e um primeiro toque alcoólico que desaparece com o arejamento. O Tinto Cão surpreende com as especiarias, a envolver as frutas vermelhas. Confirma-se o cheiro no paladar. Tem uma acidez notável, que perdura. Tanino polido e redondo. Vinho de grande amplitude e versatilidade em termos gastronómicos.

Servir a uma temperatura ligeiramente mais baixa, para uma melhor experiência.

Muito equilibrado, guloso e elegante, quase sem se notar o grau alcoólico. A beber, e também a guardar, num ciclo repetido por muitos e bons anos!

