



Q U I N T A D A S A P E I R A

Aragonez

Tinto 2009



Colheita

2009

Classificação

IGP - Indicação Geográfica Protegida

Tipo

Tinto

Região

IG LISBOA, sub-região Alta Estremadura

Castas

Aragonez 100%

A Vinha

Implantada em suave encosta de solo argilo-calcário.

Cultivada sob o regime de Produção Integrada.

Vindima

Realizada manualmente a 14 de Setembro de 2009

Vinificação

Processou-se com desengace parcial das uvas e fermentação em lagares à temperatura de 28°C durante 7 dias. O estágio ocorreu em barricas de carvalho americano e francês durante 3 meses.

Engarrafamento

Em 6 de Julho de 2010

Prova Organolética

Vinho de cor rubi escura, aromas a frutos vermelhos com toque de bagas pretas, framboesa e levemente tostado. Boca com boa estrutura, elegante e final médio/longo.

Sugestões Gastronómicas

Acompanha bem pratos de carne, e queijos de pasta mole. Deve ser servido à temperatura de 18°C.

Enólogo

Rafael Neuparth

Parâmetros Analíticos

Álcool: 13,0%

Acidez Total: 5,6 g/l

Açúcar Residual: 1,7 g/l

pH: 3,58

Armazenamento

Local seco e fresco na horizontal ao abrigo da luz solar.