



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

Castelão

Tinto 2009



Parâmetros Analíticos

Álcool: 13,27%

Acidez Total: 5,6 g/l

Açúcar Residual: 1,3 g/l

pH: 3,54

Armazenamento

Local seco e fresco em posição horizontal ao abrigo da luz solar

Colheita

2009

Classificação

IGP - Indicação Geográfica Protegida

Tipo

Tinto

Região

Alta Estremadura

Castas

Castelão 100%

A Vinha

Implantada em suave encosta de solo argilo-calcário.

Cultivada sob o regime de Produção Integrada.

Vindima

Manual, realizada em 15 de Setembro de 2009.

Vinificação

Processou-se em lagares tradicionais à temperatura de 28°C, durante 10 dias, com semi-desengace prévio.

Engarrafamento

Em 2 de Julho de 2010

Prova Organolética

Vinho de cor rubi com laivos violetas. Aromas frutos vermelhos maduros com toque de amora e cereja. Boca bastante frutada, macia e final agradável.

Sugestões Gastronómicas

Acompanha bem pratos de carne especialmente grelhados, aves e pastas. Deve ser servido à temperatura de 16-18°C.

Enólogo

Rafael Neuparth