

FICHA TÉCNICA

VALE DO CHAFARIZ SELECTION TINTO 2017



REGIÃO	Alentejo
ORIGEM	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
CASTAS	Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet
VINDIMA/ VINIFICAÇÃO	Vindima noturna de forma a manter a integridade física e aromática dos bagos. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada com posterior estágio em barrica de carvalho francês e americano no mínimo de 12 meses.
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	Álcool: 14% Acidez total: 6,2g/L Açúcar Total: 0,6g/L pH: 3,6
NOTA DE PROVA	Côr rúbi com laivos acastanhados, aromas bem evoluídos onde se destacam notas balsâmicas algumas nuances de pederneira, funcho e chocolate negro.
SUGESTÕES DE CONSUMO	Encontramos neste vinho a harmonização perfeita com pratos de confecção apurada e mais forte, ou mesmo deliciando-se com um queijo de pasta mole. Servir à temperatura de 16°C.
CONSELHOS PARA A GUARDA	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.
ENOLOGIA	António Ventura/ Alberto Capitão