

FICHA TÉCNICA

VALE DO CHAFARIZ TINTO 2018



REGIÃO	Alentejo
ORIGEM	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
CASTAS	Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet
VINDIMA/ VINIFICAÇÃO	Vindima nocturna por forma a manter a integridade física e aromática dos bagos. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada com posterior prensagem em prensa pneumática.
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	Alcool: 13,5% Acidez total: 6,3g/L Açúcar total: 5,9g/L pH: 3,70
NOTAS DE PROVA	Cor rúbi com tonalidade intensa, aromas de bagas de bosque , notas de menta fresca bem presentes e algumas nuances de pólvora seca. Na boca mostra-se fresco e intenso, com acidez equilibrada e taninos bem balanceado e elegante , final de boca de média persistência.
SUGESTÃO DE CONSUMO	Vale do Chafariz acompanha bem a confeção do dia a dia, pratos ligeiros de carne ou peixe. Deve ser servido 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