

Quinta da Cabaça DOC Alentejo Tinto



- **Classificação:** D.O.C.
- **Tipo:** Tinto
- **Região:** ALENTEJO
- **Castas:** 50% Aragonez, 25% Trincadeira, 23% Alicante Bouschet, e 2% Cinsaut
- **Volume de Produção:** 12.696 garrafas
- **Tipo de Solos:** Solo predominantemente granítico, com manchas de xisto
- **Condução da vinha:** Cordão bilateral com poda a talão
- **Idade da vinha:** 16 anos
- **Características:**
- **Cor:** Granada escuro
- **Aroma:** Frutos vermelhos e silvestres maduros, complexados pelo estágio em barrica num bouquet apelativo
- **Paladar:** Suave e fresco, prolonga a sensação de frutos vermelhos, bem equilibrado com bons taninos.
- **Final de Prova:** Final longo e muito agradável
- **Vinificação:** Vindima manual em meados de Setembro. Desengate total, fermentação em cuba de aço inox com temperatura controlada a 27°C. 11 dias de maceração. Prensagem pneumática.
- **Estágio evolutivo:** 11 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês
- **Engarrafamento:** Outubro de 2009
- **Controlo analítico:**
- **Teor de álcool:** 14,0% Vol.
- **Acidez total:** 5,4 g de ácido tartárico/l
- **pH:** 3,62
- **Açúcar Residual:** 2,9 g/l
- **Modo de Servir:** Temperatura ideal de serviço 18°C, beneficiando com um ligeiro arejamento
- **Conservação em cave particular:** Entre 5 a 7 anos em garrafa deitada ao abrigo da luz, em ambiente húmido a temperatura média até 16°C.



Portalegre DOC Alentejo Tinto



- **Classificação:** DOC
- **Tipo:** Tinto
- **Região:** Alentejo
- **Castas:** 40% Aragonez, 40% Trincadeira, 10% Alicante Bouschet, 10% Grand-Noir.
- **Tipo de solos:** Graníticos e quartzíticos
- **Produção de vinho:** 13300 garrafas
- **Características:**
- **Cor:** granada
- **Aroma:** Complexo com notas de frutos maduros, tostados de madeira, boa intensidade
- **Paladar:** Boa estrutura, taninos macios
- **Final de prova:** Bastante longo e persistente
- **Vinificação:** Uvas totalmente desengaçadas, fermentadas em cubas de aço inox com controlo de temperatura entre os 28°C e 30°C, beneficiando de uma maceração pós fermentativa de 15 dias.
- **Envelhecimento:** Estágio de oito meses em barricas novas de carvalho francês.
- **Engarrafamento:** Junho de 2006
- **Longevidade Prevista:** Vários anos em garrafa
- **Análises:**
- **Teor de álcool:** 14,5% Vol.
- **Acidez total:** 4,9g de ácido tartárico/l
- **pH:** 3,46
- **Açúcar residual:** 2,5gr/l
- **Gastronomia complementar:** Acompanha pratos de caça e queijo de ovelha.
- **Modo de servir:** A uma temperatura entre 18 e 20 ° C.
- **Conservação em cave particular:** Garrafas deitadas ao abrigo da luz, a temperatura constante de 16°C.

