

SÃO JOÃO LOTE ESPECIAL

VINHO TINTO - COLHEITA 2018

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (30%), Touriga Nacional (30%), Syrah (25%) e Merlot (15%)

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente, e após uma rigorosa selecção e desengace, maceraram 1 semana e meia em cuba com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou parcialmente em pipas avinhadas de carvalho. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi intensa.

Aroma

Intenso a frutos negros, ameixa passa, violetas e tosta ligeira.

Sabor

Ataque volumoso, fresco e estruturado. Taninos sedosos. Boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	14,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,27
Acidez total (g tartárico/l):	5,2
Açúcares totais (g/dm ³):	< 1.5 (LQ)
SO ₂ Total (mg/l):	84

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

10 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, peixes gordos assados, caça e queijos, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

