



Real Cave do Cedro
www.rcedro.com

Aleixo
FAMILY WINES

Grande Reserva Aleixo Tinto | Bairrada | 1997

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Denominação:	Grande Reserva Aleixo Tinto 1997
Enólogo:	Abel Aleixo
Produtor:	Real Cave do Cedro
Designação oficial:	DOC
Tipo:	Tinto
País:	Portugal
Região:	Bairrada
Casta de uvas:	Baga
Colheita:	1997

PARÂMETROS ANALÍTICOS

APV a 20°C%:	12
Volume a 20°C g/cm ³ :	0,99625
Extrato seco total g/dm ³ :	30,2
Acidez total em TH2 g/L:	6,61
Acidez volátil em ácido acético g/L:	0,52
Açúcares redutores g/L:	0,8
pH:	3,46
Total de SO ₂ mg/L:	75

NOTAS DE PROVA

Falamos de um vinho com uma tonalidade granada intensa e alguns pigmentos acastanhados capaz de esconder os sinais do envelhecimento. A acidez ainda bem presente e os taninos já muito arredondados contribuem para um final longo e persistente do conjunto de aromas presentes neste vinho. Mais de duas décadas refinaram um amplo bouquet aromático onde predominam notas de cacau e de cereja, mas também podemos encontrar notas de caramelo, torradas e fumo. Na boca a interminável elegância de um conjunto de sensações que nos levam-nos a recuar no tempo.

TERROIR

A Bairrada está inserida no clima mediterrânico e as vinhas desta região estão também sob uma forte influência Atlântica devido à sua localização. O solo argiloso e calcário onde crescem é capaz de causar o *stress* necessário na fase da pré-colheita para conferir notas minerais. A baixa altitude e a grande amplitude térmica durante o estado de maturação são também fatores importantes que influenciam os vinhos da Bairrada.

LOGÍSTICA

Tipo de Garrafa:	Bordalesa
Capacidade:	75 cl
Garrafas por caixa:	1
Dimensões da caixa:	345 x 207 x 84mm
Peso Bruto:	1,800 Kg

MÉTODO DE VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente, desengaçadas e esmagadas antes de serem dirigidas à cuba onde fermentaram. Nesta era não eram adicionadas quaisquer leveduras e desta forma a fermentação deu-se de forma espontânea com a presença de leveduras indígenas. Durante a fermentação foi extraído o máximo teor de compostos fenólicos presentes na película da uva através de constantes remontagens sucessivas de 1/3 do depósito, dotando o vinho de uma capacidade de envelhecimento superior. Terminada a fermentação alcoólica e durante o processo de decantação, o vinho passou por uma fermentação malolática mantendo um bom nível de acidez. Só passados 8 meses de decantação natural esteve bio-quimicamente estável, limpo e pronto para ser engarrafado.

IDADE

24 anos em garrafa, em ambiente controlado de temperatura e humidade, protegido da luz.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

De preferência a uma temperatura entre 16 - 18°C. Soberbo por si só, contudo este vinho pode ser harmonizado com cordeiro assado ou vitela.

IMAGEM

