



Real Cave do Cedro
www.rcedro.com

Aleixo
FAMILY WINES

PRAIA | IG Beira Atlântico | 2021

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Denominação:	Família Aleixo PRAIA
Enólogo:	Ricardo Aleixo
Produtor:	Real Cave do Cedro
Designação oficial:	Vinho Regional Beira Atlântico
Tipo:	Tinto
País:	Portugal
Região:	IG Beira Atlântico
Casta de uvas:	Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Colheita:	2021

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ABV a 20°C%:	13
Acidez total em TH2 g/L:	4,5
Acidez volátil em ácido acético g/L:	0,6
Açúcares redutores g/dm3:	2,3
Total de SO2 mg/L:	116
pH:	3,7

NOTAS DE PROVA

Um vinho que mostra a influência marítima, o cultivo da uva autóctone e a autenticidade do processo de vindima. O vinho tinto PRAIA cria uma viagem de tons granada profunda através da mistura de Baga, Touriga Nacional e Tinta Roriz. Preserva aromas de frutos silvestres e frutas suculentas. A acidez equilibrada lembra a mineralidade salina e evoca a atmosfera oceânica com seus tons florais. Taninos arredondados. PRAIA é um vinho bonito, sedoso e bem concebido.

TERROIR

Perto das paisagens pitorescas e das praias cativantes da Beira Atlântico, sob um clima típico mediterrânico. As vinhas desta região estão sob forte influência do Oceano Atlântico, principalmente através das suas brisas marítimas. O solo calcário / argiloso onde crescem as vinhas pode causar o stress pré-colheita necessário e conferir notas minerais aos vinhos. A baixa altitude e a ampla amplitude térmica durante a maturação são também factores importantes que influenciam o vinho PRAIA.

LOGÍSTICA

Tipo de Garrafa:	Borgonha
Capacidade:	75 cl
Garrafas por caixa:	6
Dimensões da caixa:	26 x 17,2 x 30 cm
Peso Bruto:	8,00 Kg
Palete:	Europalet (120 x 80 cm)
Caixas por palete:	95
Caixas por fiada:	19
Número de fiadas:	5
Peso Bruto:	760 kg

MÉTODO DE VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, desengaçadas e esmagadas antes de se dirigirem à cuba onde irão fermentar. Durante a fermentação a temperatura é controlada e é realizada uma extração contínua e suave dos compostos fenólicos presentes nas películas. Após este período, o vinho é decantado sucessivamente até atingir o nível de limpidez desejado. Nesta última fase, a fermentação malolática ocorre de forma espontânea, obtendo-se a estabilidade físico-química dos diversos compostos presentes no vinho.

IDADE

18 meses em cubas de inox com temperatura controlada.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

De preferência a uma temperatura entre 14-16°C. Elevará os sabores dos pratos regionais da Beira Atlântico, como o bacalhau salgado ou as tradicionais carnes assadas. As combinações entre o Vinho Praia e os queijos artesanais da região são também um bom jogo de sabores e texturas.

IMAGEM

