



**CARVALHEIRA**  
WINECREATORS

## ÆQUINOCTIUM AUTUMNUS

GRANDE RESERVA TINTO 2019- 25th HARVEST

**Região/Certificação:** DOP Bairrada – Portugal.

**Castas:** Baga (70%) e Preto de Mortágua (Touriga Nacional) (30%).

**Viticultura:** **Clima** – Atlântico. **Solo** – Argilo-calcáreo. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das vinhas** – 35 anos. **Produtividade** – 4 Ton/Ha.

**Vinificação:** Vindima manual entre 21 e 23/09/2019. Desengace total das uvas. Maceração pré-fermentativa de 72 horas a 10 °C. Maceração e fermentação alcoólica durante 10 dias a 28 °C. Maceração pós-fermentativa de 5 dias. Maturação em barricas carvalho francês durante 19 meses.

**Análise Sensorial:** Cor retinta profunda. Aroma muito intenso e complexo, com notas dominantes de frutos negros silvestres, violetas, abaunilhados e tostados da barrica. Na boca é opulento, estruturado, fresco, equilibrado e persistente.

**Análise Físico-Química:** **Álcool** – 14 % vol. **Acidez volátil** – 0,43 gr acético/L. **Acidez total** – 5,9 gr tartárico/L. **pH** – 3,49. **SO<sub>2</sub> Total** – 56 mg/L. **Extracto seco total** – 33,2 gr/L. **Açúcares totais** – 3,0 gr/L.

**Temperatura de Consumo:** 16 - 18 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

**Potencial de Envelhecimento:** > 20 anos.

**Acompanhamento:** Carnes grelhadas e assadas condimentadas, lampreia, caça, e queijos, entre outras iguarias.

**Prémios:** Ainda não foi apresentado a concursos.

**Imprensa:** Ainda não foi apresentado à imprensa.

**Embalagem:** CX Madeira 3x750 mL – **Peso:** 6,648 Kg. **m3:** 0,0095. **EAN:** 0087169784491.



18/12/20022

[www.carvalheira-wines.com](http://www.carvalheira-wines.com)

[info@carvalheira-wines.com](mailto:info@carvalheira-wines.com)