

ALTO DO MILHAFRE

GRANDE RESERVA TINTO 2019



Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 50% Touriga Nacional, 50% Merlot

Tipo de vinho: Tinto

Ano de colheita: 2019

Menção facultativa: Grande Reserva

Quantidade produzida: 1300 garrafas

Aspecto: Cristalino

Cor: Granada com ligeiras nuances violáceas

Aroma: Fruta vermelha, alguma especiaria, casada com ligeira tosta e final floral

Sabor: Frutado, taninos equilibradas e elegantes, madeira bem casada,

Processos de vinificação: Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, com fermentação alcoólica a 28º

Maturação: Estágio parcial de 12 meses em barrica de carvalho Francês de 225ltr (1 e 2 ano) e 12 meses de estagio em garrafa

Longevidade do vinho: 6 a 8 anos

Sugestão de consumo: Excelente para acompanhar pratos de peixe e carne assada no forno a lenha e queijos de pasta.

Temperatura de consumo: 16 a 18ºC

Observações: Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14 %Vol.

pH: 3,6

Acidez total: 6,1 g/dm³

Açúcares Totais: < 3,0 g/l