

## Vinha da Palhota Tinto 2021

### CASTAS

Petit Verdot e Alicante Bouschet

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento suave das uvas. Maceração pré-fermentativa a frio (12°C). Fermentação em Barrica de Carvalho Francês.

### NOTAS DE PROVA

Cor Ruby, carregada e profunda.

Notas de especiarias, chocolate mentolado e aroma a morango maduro.

Na boca é poderoso, aveludado, excelente equilíbrio entre a estrutura e acidez.

Taninos firmes e estruturados que vão permitir uma excelente evolução em garrafa.

### GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcário e Xistosos

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

### IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

### ENGARRAFAMENTO

Junho de 2024

### ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 14%. pH – 3,68. Acidez Total – 5,4 g/l.

Açúcares Totais (Glucose + Frutose) 0,6 g/l

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carne, caça e queijos.

### TEMPERATURA ACONSELHADA

17°C

### COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

320 x 238 x 155mm

9Kg (peso bruto)

Europaleta

99 caixas

9 Fiadas de 11

Caixas 891Kg (peso bruto)

EAN Garrafa: 5 600 704 716 013

ITF14: 15 600 704 716 003



**GOLD MEDAL**