

Herdade Fonte Paredes - Reserva 2007 Regional Alentejano



Região: Alentejo Colheita: 2007

Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah.

Vinificação: Vindima manual para caixa de plástico durante a 3.ª semana de Setembro. Fermentação balseiro de carvalho francês à temperatura de 25° C durante 12 dias, com posterior cuvaison.

Estágio: Em barricas novas de 225 litros de carvalho francês e americano durante 12 meses. Engarrafado sem filtração nem estabilização para não afectar o potencial de evolução do vinho, estando sujeito a criar ligeiro depósito natural durante o estágio em garrafa.

Prova organoléptica: Cor granada, aromas de frutos de bosque (aromas maduros), com toque floral e algum chocolate. A estrutura de boca é possante e com acidez equilibrada e taninos de excelente volume a conferirem untuosidade e a marcarem um final longo.

Sugestões gastronómicas: Queijos fortes, caça e carnes vermelhas, grelhadas e condimentadas.

Quantidade produzida: 10.000 garrafas

Parâmetros analíticos:

Álcool % - 14

PH - 3,50

Acidez total g/l - 5,40

Açúcar residual - 2,60

Enólogo: Eng.º Manuel Patrício