

ART.TERRA

ART.TERRA Organic

Ano Vitícola

O ano vitícola 2016 foi caracterizado pela seca no Alentejo. O Inverno foi muito seco e frio. Na Primavera a chuva apareceu e as temperaturas foram moderadas o que levou a um forte crescimento vegetativo. O Verão foi muito seco e quente o que levou a um atraso de duas semanas nas maturações. O resultado desta campanha foram vinhos brancos de aromas delicados e encorpados e tintos com elevada intensidade aromática e elegância.

Colheita

2016

Castas

Syrah, Touriga Nacional

Classificação

IGP Alentejo

Rendimento (ton/ha)

6

Solo

Xisto



Vinificação

Vindima Manual. Desengão total. Maceração pré-fermentativa durante 48h. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22-28°C) em lagares com piegage. Fermentação Malolática em cuba inox.

Notas de Prova

Cor: Rubi Intenso

Aroma: Frutos de bosque, casca de laranja e flores brancas.

Paladar: Poderoso, boa fescura, taninos suaves, boa persistência.

Acompanha

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

Estágio

Em cuba sobre borras durante 6 meses

Análise Sumária

Álcool: 14,4%

Acidez Total: 5,7g/l

pH: 3,77

Acidez Volátil: 0,64g/l

Disponível em

0,75

Prémios

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos
Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.