

opta

ALFROCHEIRO

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2018

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Arenoso de origem granítica, ácido e pobre em nutrientes.

Sandy with granite base, acidic and low in nutrients

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contato pelicular a frio durante 3 dias, fermentação a 24°C com maceração suave para extrair o máximo de potencial da casta.

Cold contact of grapes for 3 days, fermentation at 24°C with gentle maceration to extract the maximum potential from the grape variety.

ESTÁGIO / AGEING

A fermentação malo-láctica deu-se nas barricas novas de carvalho francês seguida de um estágio de 12 meses.

Malolactic fermentation took place in the new French oak barrels followed by 12-month aging.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total / Total Acidity: 5,2 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,7

COR / COLOUR

Granada Intensa / Intense Garnet

AROMA

Marcado pela ameixa preta e amora silvestre bem casada com a baunilha, o tostado da madeira e algumas especiarias.

Marked by black plum and blackberry well married to vanilla, wood toast, and some spices.

PROVA / PALATE

Encorpado com plenitude, denso e texturado, com notas de chocolate preto e caixa de tabaco.

Full-bodied, dense and textured with notes of dark chocolate and tobacco box.

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Complexo, elegante, cremoso e longo.

Complex, elegant, creamy and long.

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas maturadas grelhadas ou no forno.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with matured red meat, grilled or in the oven.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



CERTIFICADO / CERTIFIED

