

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 maloláctica 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 months aging.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13,5%

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

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

Prémios • Awards

91pts - James Suckling



Certificado • Certified

