HERDADE DOS CASARÕES

DIVAI

Alicante Bouschet 2020

CASTAS
Alicante Bouschet

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO
Desengace total com esmagamento suave das uvas.
Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação em lagares com controle de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês de 2º ano

NOTAS DE PROVA
Cor concentrada e profunda, notas de cacau e ameixa no nariz. Intenso sabor a fruta completada pelos taninos austeros, com final longo e apimentado

GEOLOGIA DO SOLO
Argilo-calcária

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Cordão bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS
20 anos

ENGARRAFAMENTO
Junho de 2022

ANÁLISES QUÍMICAS
Álcool – 14%vol. Acidez Total – 4,8 g/l.
Açúcares (Glucose + Frutose) – 0,5g/L

HARMONIZAÇÃO
Pratos de carne vermelha, peixes gordos assados no forno, queijos curados

TEMPERATURA ACONSELHADA
17ºC

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA
Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
299x269x184
8 Kg

EAN- 5.600.668.505.142
SCC - 15600668505132

Herdade dos Casarões, Santa Maria · 7100-087 Estremoz · Portugal
geral@divai.pt · Tel. (+351) 213 138 020 - chamada para rede fixa nacional

ALENTEJO 2020
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

WWW.DIVAI.PT