



D I V A I

Noir 2017



CASTAS

Touriga Nacional 67% e Alicante Bouschet 33%

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento suave das uvas.
Maceração pré-fermentativa a frio (12°C).
Fermentação com controle de Temperatura (25° e 28°C) em lagares.
Estágio de 17 meses em barricas novas de carvalho francês com a capacidade de 500 litros

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de boa concentração. Aroma austero, profundo e generoso de fruta madura, com notas de cacau e especiarias, conferidas por 18 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Final longo e sedutor e uma estrutura que lhe permitirá bom envelhecimento em garrafa

GEOLOGIA DO SOLO

Natureza Granítica / Xistosa, estrutura franco argilosa.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

18 anos

ENGARRAFAMENTO

Maio de 2022

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 14%vol. pH - 3,54. Acidez Total - 6,0g /l
Açúcar Total 1.9 g/L (glucose + frutose)

HARMONIZAÇÃO

Pratos de carnes vermelhas de sabor intenso como cabrito, borrego e caça.

TEMPERATURA ACONSELHADA

17°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 10 Garrafas 750 ml
240X570X310
16,7 Kg