HERDADE DOS CASARÕES

DIVAI

Reserva Tinto 2020

CASTAS
Petit Verdot, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO
Desengace total com esmagamento suave das uvas.
Maceração pré-fermentativa a frio (12ºC).
Fermentação com controle de temperatura (25º e 28ºC) em lagares. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês com a capacidade de 300 litros

NOTAS DE PROVA
Rubi intenso, notas de amoras pretas, noz-moscada e uma nuance de pimenta preta. É complexo, predominam notas de fruta preta madura e especiarias tem um final persistente.

GEOLOGIA DO SOLO
Argilo-Calcário Xistosos

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Cordão unilateral e bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS
20 anos

ENGARRAFAMENTO
Junho de 2021

ANÁLISES QUÍMICAS
Álcool – 14,5% vol. pH – 3,64. Acidez Total – 5,2g/l Açúcar Total 0,7 g/L (glucose + frutose)

HARMONIZAÇÃO
Ideal para acompanhar pratos de carne, enchidos e queijos e toda a cozinha mediterrânica.

TEMPERATURA ACONSELHADA
17ºC

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA
Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
229 x 152 x 325
9 Kg

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