



# D I V A I

## Selection Tinto 2021



### CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento suave das uvas.

Maceração pré-fermentativa a frio (12°C).

Fermentação com leveduras selecionadas e com controle de temperatura (25° e 28°C) em cubas de inox com remontagem.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi, aroma de frutos vermelhos com notas de pimentos, equilibrado e direto, predomina a fruta vermelha, tem um final intenso.

### GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcário Xistosos

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

### IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

### ENGARRAFAMENTO

Junho de 2022

### ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 14%vol. pH - 3,60. Acidez Total - 5,3 g/l.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carne e toda a cozinha mediterrânica.

### TEMPERATURA ACONSELHADA

17°C

### COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

299x269x184

8 Kg

EAN- 5.600.668.505.166

SCC - 15600668505101