Vinho DIVAI Tinto 2016

DIVAI

VITICULTURA

Geologia do solo:	Natureza granítica / xistosa, estrutura franco argilosa.
Condução das vinhas:	Cordão bilateral
Idade média das vinhas:	15 anos
Produtividade:	40 hl/ha
Castas:	Aragonez 57%, Syrah 23% e Trincadeira 20%.
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 (14° a 16° C) em cubas de inox com remontagem. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho Francês e Americano de 2° uso.
Análises Químicas:	Álcool - 13,8%. pH - 3,65. Acidez Total - 5,60 g/l
Engarrafamento:	Junho 2017
Enólogo:	Luís Duarte

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

Visão:	Aspecto límpido e cristalino de cor rubi.
Olfacto:	Aroma de frutos vermelhos com notas de baunilha.
Palato:	Rico em fruta com uma estrutura suave, que lhe permite um final persistente.

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
229 x 152 x 325mm
8Kg

Europalete
100 Caixas
4 Fiadas de 25 Cxs
780Kg

0,375 0,75

Castas
Aragonez
Syrah
Trincadeira

Vinificado a partir das castas regionais alentejanas Aragonez, Syrah e Trincadeira resultou um vinho jovem, de cor rubi, agradável aroma a frutos vermelhos e com notas de baunilha.
Com uma estrutura suave apresenta um final de boca rico e persistente.