



D I V A I

Alicante Bouschet 2022

CASTAS

Alicante Bouschet

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento suave das uvas. Maceração pré-fermentativa a frio (12°C). Fermentação em lagares com controle de temperatura (25° e 28°C).

NOTAS DE PROVA

Cor concentrada e profunda, Aroma complexo, como é habitual nesta casta, notas de cacau e ameixa. Intenso sabor a fruta completada pelos austeros taninos. Consistente e um final longo e apimentado.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-calcária

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Junho de 2024

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 14%vol. pH - 3,60. Acidez Total – 5,7 g/l.
Açúcares (Glucose + Frutose) – 0,4g/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- 5.600.668.505.142
SCC - 15600668505149

