



D I V A I

Alicante Bouschet 2023



CASTAS

Alicante Bouschet

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e leve esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Estágio de 12 meses em barricas de 300L de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Violeta, profundo. Aroma intenso e complexo, de onde sobressaem notas de frutas pretas maduras, menta e pimenta preta, perfeitamente integrados, com aromas de chocolate preto, tabaco e fumo aportados pelo estágio em barrica.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários, e xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metros de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Dezembro de 2025

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 16%. pH - 3,72. Acidez Total - 5,5 g /l.

HARMONIZAÇÃO

Pratos de sabores intensos como carne assada, barbecue, pratos de forno e carnes maturadas.

TEMPERATURA ACONSELHADA

16 - 18°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
220 x 250 x 170 mm
9 Kg (peso bruto)

Europalete
Nº Caixas 99
9 Fiadas de 11 Caixas
891 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 241
ITF14 - 15 600 668 505 248

