

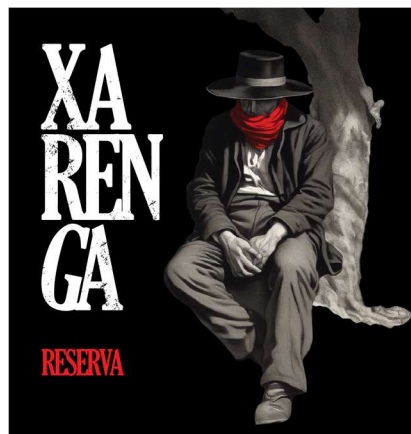
XARENGA

RESERVA 2020

VINHO TINTO / DOC Alentejo

Região: Moura, Alentejo, Portugal

Enóloga: Alexandra Mendes



Castas: Alicante Bouschet (65%); Touriga Nacional (15%); Alfrocheiro (10%); Syrah (5%); Trincadeira (5%).

Ano de Colheita: 2020.

Clima: Tipicamente mediterrânico com influência continental, regista grandes variações de temperatura, dias quentes e secos de verão e noites frescas, contribuindo para a maturação e qualidade dos vinhos.

Solo: Predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Vinificação: Uvas selecionadas na vinha e na adega, vinificadas em conjunto. Passaram por um processo de esmagamento suave e desengace total. A fermentação decorreu a temperatura controlada, em cubas de inox, com processo de délestage total. Maceração peculiar, cinco dias no final da fermentação.

Estágio: Estagiou durante 3 meses em barricas novas e de segunda utilização de carvalho francês.

Notas de Prova: Cor granada. No nariz o vinho apresenta um aroma de frutos do bosque com algumas notas de café provenientes do estágio em barricas. Consumir de preferência entre 16°C e 18°C.

Data de Engarrafamento: 19 de Julho de 2024.

Informação Técnica

Teor Alcoólico: 14 %

Acidez Total: 5,5 g/l

Acidez Volátil: 0,88 g/l

PH: 3,71

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Valor Energético: E = 352 kJ/84 kcal por 100 ml

Contém Sulfitos

Embalamento / Código de barras

Garrafa 0,75l: 5 600698549802

Caixa 6 x 0,75l: 15600698549809

