



FUNDAÇÃO ABREU CALLADO
JOSÉ GODINHO
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO TINTO



COLHEITA
2018

PRODUÇÃO
2400 garrafas

CASTAS
Touriga Nacional

TIPO DE SOLO
Franco argiloso

VITIVINICULTURA
Idade média das vinhas 12 anos. Condução baixa com poda em talão.

VINIFICAÇÃO
Colheita manual, desengate e esmagamento, breve maceração pré-fermentativa, co-inoculação, fermentação alcoólica com muito pouco trabalho mecânico sobre as películas, a 24°C, até esgotamento dos açúcares. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês.

NOTAS DE PROVA
Cor vermelho profundo, excepcional intensidade aromática, revelando as notas florais típica da casta. Na boca mostra estrutura, frescura e equilíbrio, com um final muito longo e persistente.

ANÁLISE
Teor Alcoólico: 15%
Acidez total: 5,4 g/L
PH: 3,50
Açúcares totais: 0,9

ENÓLOGO
João Silva e Sousa

Garrafa | Borgonha - 750 ml / 1,400kg

EAN Garrafa | 05608243005193

* ao valor apresentado acresce IVA á taxa legal em vigor de 13%