

VALE BARQUEIROS – TINTO 2023 COLHEITA SELECCIONADA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Tinto / Colheita Seleccionada

Designação: Vale Barqueiros – Tinto 2023 Colheita Seleccionada

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 4,8 g/dm³

pH Final: 3,80

Açúcares Redutores: 1,5 g/dm³

Álcool: 14,5% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2023

Castas: Alicante Bouschet, Syrah, Grand Noir e Petit Verdot

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2023

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em lagares de inox, a temperatura controlada.

Estágio: Em barricas de carvalho francês, durante 9 meses, seguido de um período de estágio em depósito de inox.

Cor: Granada

Aroma: Nariz com frutos silvestres, notas de charuto e uma agradável tosta das barricas de carvalho francês onde estagiou.

Sabor: Na boca mostra um equilíbrio e frescura evidente assente numa elegante estrutura, e um longo e persistente final.

Lançamento: Dezembro de 2025

Temperatura de consumo recomendada: 16/17 ° C

Produção: 45.000 garrafas de 750ml + 1.000 garrafas de 1.500ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Mário Andrade

