



CHARNECO

TINTO 2020

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Enceppamento: 40% Aragonez, 40% Trincadeira, 15% Syrah e 5% Alicante Bouschet.

VINDIMAS

O ano vitícola 2019/2020 começou com um Outono e Inverno ameno, e um início de Primavera húmido. Mais pluviosidade e mais dias de chuva em Abril e Maio, relativamente a 2019, repondo água no solo. Esta situação originou uma maior preocupação a nível de infestantes e doenças que foram devidamente controladas.

Julho foi quente com alguns registos de escaldão. No final do mês de Julho e no início de Agosto as noites foram frescas, o que ajudou na maturação.

2020 foi um ano de boa concentração e frescura provinda de uvas equilibradas. Ocorreu também um ligeiro aumento de quantidade, ainda que com produções relativamente baixas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram desengaçadas, mas não esmagadas e ficaram 3 dias em maceração a frio. A fermentação alcoólica deu-se a temperatura controlada de 24 °C com uma remontagem diária. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,1 g Ac.Tart./l.

PH: 3,7

Açúcares Redutores: 0,3 g/l.

Aspetto Visual: Cor rubi.

Aspetto Olfativo: Aromas quentes, com destaque para os frutos vermelhos maduros.

Aspetto Gustativo: Na boca apresenta uma acidez viva, com um perfil equilibrado e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 °C.

Acompanhamento: Acompanhe com carnes, aves, massas e queijos variados.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Charneco 375 ml	12	7	146 x 220 x 315 mm
Charneco 750 ml	6	7,2	189 x 248 x 235 mm