



CHARNECO

TINTO 2025

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

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

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: 13,2% vol.

Acidez Total: 4,1 g Ac.Tart./l.

PH: 3,2

Açúcares Redutores: 0,7 g/l.

Aspeto Visual: De cor rubi.

Aspeto Olfativo: Vinho jovem e fresco, de aromas quentes, com destaque para os frutos vermelhos maduros e figo seco.

Aspeto 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

Charneco 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

7,2

CUBICAGEM (L X C X A)

189 x 248 x 235 mm