



CHARNECO ALICANTE BOUSCHET 2020

Charneco Varietals é uma linha exclusiva que pretende evidenciar a riqueza aromática de cada casta.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.
Encepamento: 100% 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. 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, sujeitas a um esmagamento suave e inoculadas com leveduras selecionadas. A fermentação alcoólica deu-se a temperatura controlada de 24-26°C com uma remontagem diária. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox. Estágio de 6 meses em barricas Carvalho Francês.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,4% vol.
Acidez Total: 4,8 g Ac.Tart./l.
PH: 4,52
Açúcares Totais: 0,6 g/l.
Aspetto Visual: Vinho límpido, tom vermelho violeta marcado.
Aspetto Olfativo: Ameixa, chocolate preto, especiarias e nuances florais.
Aspetto Gustativo: Acabamento rico, longo e abaunilhado, resultado do envelhecimento em barrica.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 15 a 16 °C.
Acompanhamento: Acompanhe com pratos de cordeiro e queijos curados.



PRODUTO

Charneco Alicante Bouschet 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

7,2

CUBICAGEM (L X C X A)

150 x 223 x 323 mm