



TERRA D'ALTER



ALFROCHEIRO

CASTAS

Alfrocheiro

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2023

TIPO DE SOLO

Argiloso e calcário

PH

3,8

TEOR ALCOÓLICO

13,5% VOL

ACIDEZ TOTAL

5,1g/l

NOTAS DE PROVA

No nariz revela aromas a fruta vermelha. Na boca apresenta notas maduras de cereja preta e especiarias. Boa acidez e estrutura. Taninos ricos e muito aveludados. Final longo com fruta e especiaria.

VINIFICAÇÃO

Vinificado a partir de uvas provenientes de vinhas com baixa produção, vindimadas manualmente.

Esmagamento seguido de 2 dias de maceração a frio em pequenas cubas com 20% de cachos inteiros. Fermentação a temperatura controlada entre os 22°C e os 29°C. Maceração pós-fermentativa de 3 dias.

HARMONIZAÇÃO

Costeletas de porco, rolo de carne, carne assada, queijos e enchidos.

IMPAR

IMPARWINES.COM