



TERRA D'ALTER



TELHAS

TINTO

CASTAS

Syrah . Viognier

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2023

TIPO DE SOLO

Granítico

PH

3,7

TEOR ALCOÓLICO

14% VOL

ACIDEZ TOTAL

5,4g/l

NOTAS DE PROVA

Nariz perfumado com notas de violetas, pimenta moída , carne assada e alcatrão. Sabores exóticos de madeiras e especiarias orientais com uma envolvente de frutos vermelhos maduros. Final muito saboroso com notas de cedro e baunilha.

VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de uvas criteriosamente selecionadas e vindimadas à mão, as duas castas co-fermentaram em Inox a temperatura controlada a rondar os 27°C. A fermentação alcoólica foi terminada em baricas novas de 225l. Seguiu-se a fermentação maloláctica e estágio em barrica durante 18 meses.

HARMONIZAÇÃO

Carne assada, bacalhau, queijo amanteigado.

IMPAR

IMPARWINES.COM