



Quinta da Boa Esperança - Tinto

Notas de Prova: Aromas que vão do frutado ao especiado. Taninos presentes, mas domados. Vinho fresco e mineral.

12 meses de estágio em garrafa. Desengace total seguido de maceração pre-fermentativa a 8°C. Posterior fermentação em cuba troncocónica à temperatura controlada de 24°C.

Ano: 2019

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,90% v/v

pH: 3,7

Acidez Total: 4,70 g/L

Castas: Aragonez (33%), Castelão (34%), Syrah (33%)

