



Al-Mudd Clarete

Negra-Mole

CASTAS: Negra-Mole(100%)

COLHEITA: 2021

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

SOLO E CLIMA: Franco-arenoso. Mediterrânico.

VINIFICAÇÃO: Desengace total com posterior fermentação em cubas de inox a temperatura controlada.

ACIDEZ TOTAL: 4,6 g/L

TEOR AÇUCAR: 1,3 g/L

PH: 3,7

CERTIFICAÇÃO: Vinho Regional Algarve

NOTAS DE PROVA:

Cor granada aberta, apresentando-se fresco, muito frutado a frutas vermelhas e ligeiro alcaçuz.

Na boca confirma os aromas sendo elegante, com uma boa acidez presente que lhe dá frescura, sendo direto e longo.

GASTRONOMIA:

É um tinto versátil que tanto combina na perfeição com carnes vermelhas, como brancas, podendo facilmente estar ao lado de um prato de peixe de perfil mais gordo ou de confeção no forno, sem esquecer as sardinhas na brasa.

Nas sobremesas a ligeira acidez faz dele uma boa parelha com doçaria mais forte como o toucinho do céu ou à base de chocolate.

Nos queijos combina bem com queijos azuis ou amanteigados.