



CAPELA ST^a MARGARIDA VINHO BIOLÓGICO

2017

750ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho tinto - Biológico		
Variedades	40% Aragonez, 40% Trincadeira e 20% Alicante Bouschet		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	7.000 garrafas		
Notas de Prova	Cor granada com reflexos púrpura. Surpreendente no olfato com uma frescura de menta e eucalipto. No palato tem um toque a especiarias combinado com amoras selvagens e com um suave e elegante final.		
Vinificação	Fermentação em lagares de inox e estágio de 9 meses em depósito.		
Longevidade	4 anos		
Teor alcoólico	14%		
Acidez Total	5.8 g/l	Acidez Volátil	0.62 g/l
Açúcar Residual	2.1 g/l	PH	3.68