

Grande Escolha 2016

Produzido a partir da zona das nossas vinhas mais velhas, centenárias. Uvas pisadas a pé no primeiro dia. Fermentação parcial com engaçó em lagar. Estagia em barricas de carvalho francês de 500 litros e de 225 litros. Elegância e complexidade superior, oferecendo um final de prova longo. Vinho com perfil gastronómico acentuado e grande capacidade de guarda.



Origem: DOP Palmela.

Enólogo: Bernardo Cabral.

Castas: Castelão.

Ano: 2016.

Vinificação: Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg. Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 40% de engaçó.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês.

Engarrafamento: Engarrafado em Fevereiro de 2019.

Solo e clima: Solo arenoso. Clima mediterrânico-continental.

Cor: Rubi.

Aroma: notas de frutos vermelhos e ameixas pretas, complexado com mentol, ligeiro vegetal e especiarias. As notas de barrica envolvem o vinho de forma muito subtil.

Boca: Muito elegante, profunda, com taninos sedosos e acidez equilibrada. Termina com grande persistência

Gastronomia: Carnes grelhadas, caça e queijos.

Álcool: 13,74%.

Acidez total: 5,34 g/l.

Açúcar total: 0,6 g/l.

pH: 3,72.