

## 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.