

Produtor:

Herdade do Carvalho

Nome do Produto:

Fonte Seca

Ano:

Escolha 2017

Região:

Alentejo

Castas:

Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet

Enólogo:

Eng^o Fernando Soares

Vinificação e Envelhecimento

Das uvas previamente seleccionadas, são exclusivamente transportadas em caixas de 20 kg, as quais são submetidas a um choque térmico numa câmara frigorífica antes de serem desengaçadas.

A fermentação ocorre separadamente, por castas, a temperaturas controladas. 30% do lote foi envelhecido em cascos de carvalho por um período de 4 meses. Posteriormente são engarrafados não sofrendo qualquer filtração de forma a manter a qualidade do produto

Análises Físico-Químicas:

Alc/Vol – 13.5 %
Acidez Total – 5.8 g/l
Acidez Volátil – 0.70 g/l
Açúcares Totais – 0.8 g/l
pH – 3.59

Nota de Prova:

Cor ruby intenso. Aromas a frutos silvestres e notas a frutos secos e pimenta. Boa estrutura e taninos equilibrados. Final persistente com relance na sua frescura e mineralidade.

Armazenamento:

As garrafas acondicionadas em caixas de cartão, devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo e arejado, e em condições normais de temperatura e humidade.

Embalagem:

| <i>Tipo Embal.</i> | <i>Qt.garrafa/c aixa</i> | <i>Volume/ garrafa</i> | <i>Dimensão caixa</i> | <i>Peso/caixa</i> |
|--------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------|
| Caixa Cartão | 6 | 0.75l | 33x23x16 cm | 7.6Kg |

Serviço:

Servido a 16-20°C. Tem grande potencial de evolução em garrafa. Abrir pelo menos uma hora antes e em decantador para degustação apurada.

Gastronomia:

Combinação perfeita com carnes vermelhas, caça, peixes gordos e queijos

