

Pândego

Beira Interior DOC Tinto 2016

Notas de Prova: Com cor vermelha viva, este vinho apresenta aromas muito frescos a frutos vermelhos. Medianamente encorpado na boca realça a sua frescura proveniente da região onde é elaborado. Final de boca equilibrado, longo e com muito potencial de longevidade. Excelente para acompanhar pratos de carne vermelha e alguns queijos.

Vinificação: As uvas seleccionadas para este vinho foram colhidas manualmente para caixas de 15kg no seu ponto ideal de maturação. Seguidamente as uvas foram desengaçadas para lagares de pisa a pé. O mosto fermentou durante cerca de uma semana, a temperatura controlada, com pisa tradicional e remontagem.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

Estágio: Este vinho estagiou cerca de 16 Meses em garrafa.

Parâmetros analíticos:

Titulo alcoométrico total: 13% vol.

Acidez Total: 5,57 g/dm³ ácido tartárico

Açúcar Residual: <0,6 g/dm³

pH: 3,83

Acidez Volátil: 0.55 g/L ácido Acético

Data de Engarrafamento: Julho de 2018

Número de Garrafas: 3171 garrafas 75cl

Enólogo: Rui Carrelo

