

## 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/dm<sup>3</sup> ácido tartárico

Açúcar Residual: <0,6 g/dm<sup>3</sup>

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

