

MUNDA ALFROCHEIRO 2012

Castas

100% Alfrocheiro

Vinificação

Vindima manual no ponto ótimo de maturação

Esmagamento e desengace suave

Fermentação em cubas de aço inox durante 8 dias a 22-24°C

Fermentação Malolática e estágio em barricas de 500L de carvalho francês durante 15 meses

Ligeira filtração antes do engarrafamento



Prova

Cor vermelha rubi, Aromas delicados de frutos frescos morango e framboesa, notas de pimento vermelhas e ainda balsâmicos a pinheiro, Ataque suave, fresco, frutado e balsamico. Acidez equilibrada. Final longo e elegante.

Acompanha

Carnes vermelhas

Caça

Queijos amanteigados

Produção 8.000 garrafas

Temperatura de serviço 15 -18°C.

Análises

Teor alcoólico 13,0%

pH 3,85

Acidez Total 4,98 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 1,8 g/L

