



GUADELIM

TINTO Alfrocheiro 2014

Ficha Técnica



Tipo:

D.O.C. ALENTEJO

Zona:

Granja – Amareleja

Castas:

Alfrocheiro

Notas de Prova:

Na margem esquerda do Guadiana, abrasadora no Verão e gélida no Inverno, corre a ribeira de Guadelim. As suas águas puríssimas combatem com sucesso a secura das terras xisto-argilosas onde medram, entre outras, as cepas Alfrocheiro, acarinhadas com as grandes amplitudes térmicas, não só anuais, mas também diárias. Vinificado em separado para, normalmente, compor lotes, deparou-se-nos este ano com um vinho de extraordinária qualidade. A sua cor Granada, o seu aroma de ervas aromáticas, frutos secos e vermelhos, com notas de eucalipto e mentol e o seu paladar elegante, equilibrado na boca, com final bastante frutado e fino com taninos suaves, tornaram a produção de 2014 ótima para em parte, ser engarrafada como monocasta, para consumo imediato mas sobretudo para envelhecimento. Deve ser decantado e servido a 16-18°C.

Resultados Analíticos:

Titulo Alcoométrico Volúmico Total – 16,5 % vol;

Acidez Total – 4,70 g/l Ácido Tartárico;

Acidez volátil – 0,71 g/l Ácido acético;

pH – 3,73.

SULESTORIL, Lda.

Escritório: Apartado 39 -7100-909 Estremoz – Portugal Adega: Herdade do Pico – Granja –Mourão –PORTUGAL

Tel: (+351) 268 323 237 - (+351) 962 964 290

www.herdadedopico.pt – e-mail: sulestoril@sapo.pt