

# Alabastro Tinto

Tinto 2013



## ALABASTRO TINTO 2013

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS:** Aragonês (60%); Trincadeira (30%); Alicante Bouschet (10%)

**ESTÁGIO:** Cubas de aço inox

**ENÓLOGO:** Hugo Carvalho

**TIPO DE SOLO:** Argilo-xistosos

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1991



### HISTÓRIA:

Alabastro é um vinho cujo nome é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Procurou-se produzir um vinho tal como esta pedra, mineral e fresco. Tal como esta pedra, o Alabastro é um vinho resistente.

### PERFIL:

A colheita de 2013 foi produzida a partir de uma selecção das castas Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet instaladas em diferentes terroirs do Alentejo. O Aragonês e a Trincadeira são produzidos em Arronches (Portalegre), Orada (Borba). O Alicante Bouschet tem origem em vinhas plantadas em Redondo e Arraiolos e onde predominam os solos Argilo-Xistosos. A vinificação do vinho Alabastro é feita na nova e moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz. Utiliza-se uma vinificação tradicional, com macerações curtas onde as castas são vinificadas separadamente em cubas de aço inox com temperatura controlada, para permitir preservar os aromas frutados. No final da fermentação é feito o lote originado assim um vinho moderno, jovem e fresco.

### ANÁLISES:

**Álcool (%vol.):** 14

**PH:** 3.80

**Açúcar Residual:** 2,6

**Acidez Total(g/l AT):** 4,6

**SO2 Total (mg/l):** 52

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

### NOTAS DE PROVA:

À prova apresenta uma cor Rubi profunda e aromas intensos de frutos vermelhos. Na boca é encorpado, e macio com uma boa sensação de frescura e onde se notam os sabores dos frutos vermelhos combinados com notas de especiarias.

### GASTRONOMIA:

O Alabastro 2013, com a sua riqueza aromática, acompanha pratos de carne ou peixes grelhados, saladas e queijos frescos.