

Alabastro Reserva

Tinto 2013



ALABASTRO RESERVA TINTO 2013

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Aragonês (45%); Trincadeira (35%), Alicante Bouschet (20%)

ESTÁGIO: 6 meses em madeira.

ENÓLOGO: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Argilo-xistosos

PRIMEIRA COLHEITA:



HISTÓRIA:

Alabastro é um vinho cujo nome é inspirado num mármore semi-precioso 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 das Casta Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet de diferentes vinhas do Alentejo. O Aragonês e a Trincadeira são produzidos na Quinta da Terrugem (Borba) e o Alicante Bouschet tem origem na herdade do Barranco perto de Redondo onde predominam os solos Xistosos, e pouco produtivos. A vinificação do vinho Alabastro Reserva é feita na nova e moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz. Utiliza-se uma vinificação tradicional onde as castas são vinificadas separadamente em cubas de aço inox com temperatura controlada, com macerações pós fermentativas curtas, para permitir preservar os aromas frutados. O Lote final estagia durante 6 meses em madeira.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,68

Açúcar Residual: 1,2

Acidez Total(g/l AT): 5,2

SO2 Total (mg/l): 72

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

À prova apresenta uma cor Rubi profunda e aromas de frutos vermelhos complementados por notas de baunilha e madeira tostada que lhe dá alguma complexidade. Na boca é encorpado, e macio com notas de frutos vermelhos e especiarias.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar todo o tipo de grelhados e assados.