



FICHA TÉCNICA

TINTA CAIADA TINTO 2012

Categoria – Vinho Regional Alentejano

Solo – Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)

Clima – Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico

Exposição – Predominante a Sul em encosta ligeira

Castas – Constituído pela casta Tinta Caiada

Tecnologia – Vinificação a temperatura controlada (25-28 °C), seguido de maceração prolongada (\pm 30 dias). Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Estágio em garrafa de 9 meses.

Apreciação organoléptica – Este vinho produzido na adega do Monte da Comenda Grande é constituído exclusivamente pela casta Tinta Caiada.

Obtido por vinificação a temperatura controlada, com maceração prolongada e posteriormente estagiado em barricas novas de carvalho francês.

De cor granada, aroma intenso e fino em que as sensações de fruta se harmonizam com as notas das madeiras de estágio, apresenta-se ao sabor macio, com um ligeiro ácido e taninos suaves e envolventes, com final prolongado e persistente.

O vinho não foi estabilizado, pelo que, com o tempo, poderá vir a apresentar algum depósito.

Enólogo – Eng. Francisco Pimenta

Produtor – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

Quantidade Produzida – 3.700 garrafas de 0,75 Lt; 50 garrafas de 1,5 Lt; 25 garrafas de 3,0 Lt



Wine Masters Challenge 2010
Tinta Caiada 2007 – Medalha de Prata



Les Citadelles du Vin - 2010
Tinta Caiada 2007 – Trophée Prestige



Decanter – World Wine Awards 2010
Tinta Caiada 2007 – Medalha de Bronze



International Wine Challenge 2010
Tinta Caiada 2007 – Commended



Grau Alcoólico 14,0 %
Acidez total 5,2 g/l
Açúcares Redutores 0,9 g/l
Ph 3,66