



FICHA TÉCNICA

POLÉMICO

Categoria – Vinho Regional Alentejano

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

Clima – lbero mediterrânico/Sub mediterrânico

Exposição – Predominante a Sul em encosta ligeira

Castas – Constituído pelas castas Cabernet Sauvignon e Syrah

Tecnologia – Vindima efectuada no final de Agosto, em caixas de 15 kg, rapidamente transportadas para a adega, onde se procedeu a desengace total com ligeiro esmagamento.

A vinificação, em depósitos inox de pequena capacidade, decorreu a temperatura controlada, com as duas castas juntas, com maceração prolongada (cerca de 30 dias), foi sujeita a rigoroso controlo organoléptico e analítico.

Após a fermentação maloláctica o vinho foi colocado na totalidade em barricas de 225 litros de carvalho Allier, novas, onde estagiou cerca de 12 meses. Estágio em garrafa de 12 meses.

Apreciação organoléptica – Vinho com acentuada complexidade, resultante das características próprias das castas, pimentos verdes e ligeiro floral e da conjugação das madeiras de estágio com ligeiro fumo e especiarias, bem como uma invulgar estrutura que resulta da combinação entre uma acidez perceptível e de taninos firmes e evidentes sem se revelarem agressivos.

No final de boca revela toda a sua potencialidade, mantendo a sensação aromática, num final prolongado.

O nome evidencia um carácter muito particular reconhecendo um perfil **sui generis** como se pretende de um vinho com grande **"personalidade"**.

Enólogos – Prof. Francisco Colaço do Rosário e Eng. Francisco Pimenta

Produtor – Monte da Comenda Agroturismo, Lda. |

Quantidade Produzida – 3.000 garrafas de 0,75 Lt



AWC
2007 - Polémico 2004 - Medalha de Prata
2008 - Polémico 2005 - Medalha de Prata
2009 - Polémico 2005 - Medalha de Prata

Grau Alcoólico – 14,0 %

Acidez total – 5,6 g/l

Ph – 3,49