

COMENDINHA TINTO 2015



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 – Predominância de Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet.

Tecnologia – Vinificação a temperatura controlada (25-28°C).

Apreciação organoléptica – Obtido por vinificação a temperatura controlada, com maceração prolongada.
Vinho de cor granada intenso, com aroma a fruta vermelha e sabor macio com ligeiro ácido e final prolongado em que se revela a riqueza da sua estrutura.
Deve servir-se a uma temperatura de 18° C e aguardar em copo apropriado a exaltação das suas características.
Este vinho não foi estabilizado pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar algum depósito.

Enólogo – Eng. Francisco Pimenta

Produtor – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

Grau Alcoólico 14 %
Acidez total 4,9 g/l
Acidez Volátil 0,56 g/l
Açúcar Residual 0,8 g/l
Ph 3,84