



IRREVERENTE TINTO

REGIONAL TERRAS DO DÃO TINTO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
Sub Região Vitícola: Castendo, Serra da Estrela e Alva
Casta: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro Preto

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Rendimento por Hectare: 5 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28° C. durante 5 a 6 dias

Estágio

Estágio em madeira de carvalho durante 5 meses seguindo-se de 5 meses em garrafa

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13 % Vol.
Acidez volátil: 0,60 g/L
Extracto Seco: 32,3 g/L
Açúcares Redutores: 3,2 g/L

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir no entanto poderá ser guardado por mais 7 anos

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: Rubi com reflexos púrpura
Tonalidade: Com presença de alguns laivos grená
Aroma: Ameixa madura, cereja preta e amora, casando-se com notas de cacau e especiarias
Sabor: Redondo e complexo conferindo-lhe personalidade e distinção



ANO
2013



AS CASTAS
Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Jaen e Alfrocheiro Preto