

VINHO TINTO

## R de JAVALI

### Tinto

#### Notas de prova

Cor vermelho intenso. Nariz dominado pelas notas de frutos vermelhos, com algumas sugestões de compota de morango e de framboesa, associadas a nuances de especiarias. De forma bem integrada, surgem as notas vegetais derivadas do uso de engaço na fermentação. Na boca, confirmam-se os aromas frutados, em sintonia com uma estrutura presente mas elegante.

#### Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinto Cão.

#### Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação em cubas de inox com uma percentagem de cachos inteiros. Após a fermentação alcoólica o vinho estagia em barricas usadas de 500L de carvalho Francês. A fermentação malolática ocorreu de forma espontânea, contribuindo para a complexidade e suavidade do vinho. Nenhum processo de estabilização pelo frio foi aplicado, e o vinho foi apenas ligeiramente filtrado antes de ser engarrafado, preservando assim o máximo de suas características naturais.

#### Informação técnica

- Álcool (%): 13,0
- Açúcar (g/l): 0,60
- Acidez total (g/dm<sup>3</sup>): 5,13
- pH: 3,72

