



Vale D'Algarres "D" 2008 Regional Tejo Wine

PT

Região: Ribatejo

Classificação: Vinho Regional do Tejo

Tipo: Tinto

Colheita: 2008

Castas: Syrah (74%), Petit Verdot (23%) e Viognier (3%)

Área de vinha: 3,5ha

Tipo de solo: Argilo-Calcários

Produção: 2.744 garrafas

242 Magnum 1.5L

52 Duplo Magnum 3L

Viticultura:

Monda de cachos em verde e a 80% do pintor.

Cada planta produz em média 10 cachos, com uma média de 1,2 por planta.

Uvas transportadas em caixas de 12,5Kg sob protecção de gelo seco.

Vinificação:

Uvas conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C. Tapete de escolha de cachos e bagos com esmagamento de 80% da uva.

Maceração durante 6 dias.

Fermentação alcoólica: 12 dias em Lagares de Pedra (5mx5mx0,5m) com pisa manual.

Estágio: 14 meses em Barricas Nova de Carvalho Francês (90%), Carvalho americano (5%) e Carvalho Húngaro (5%).

Notas de Prova:

Cor intensa quase negra e densa.

Intenso, concentrado e complexo de aromas de frutos vermelhos silvestres variados com notas de chocolate, mescla de pimentas e rosmaninho integrado em aromas de poejo e cedro. Cheio de volume com micro taninos profundos e finos, com frescura e mineralidade sempre presente e evidenciada pelo Viognier. Final longo com aromas de Hortelã verde e alguma violeta.

Cheio de potencial de evolução em garrafa, beber nos próximos 15 anos.

Análise:

Teor alcoólico: 14,5% - Acidez total: 6g/L - pH: 3,6 - Açúcar

Residual: 2,9gr/ltr

Enólogo * Winemaker: Pedro Pereira Gonçalves

Dados Logísticos * Packaging:

Capacidade/Garrafa * Bottle capacity (ml): 750 ml

Nº de Garrafas/Caixa * No. of bottles per box: 4

Código EAN da Garrafa * EAN bottle code: 5600287165178

Código EAN da Caixa * ITF box code: 45600287165114

Código EAN 1,5L: 5600287165192

Código EAN 3L: 5600287165215

EN

Region: Ribatejo

Classification: Regional Tejo Wine

Type: Red

Vintage: 2008

Varieties: Syrah (74%), Petit Verdot (23%) and Viognier (3%)

Area of vineyard: 3,5ha

Soil type: Limestone & clay

Production: 2.000 bottles

242 Magnum 1.5L

52 Duplo Magnum 3L

Viticulture:

Bunched tinning at green very stage and at 80% veraison. Each plant produces on average only 10 bunches, averaging 1,2 Kg of fruit.

Grapes are transported in 12,5 Kg boxes and protected with dry ice.

Vinification:

Carpet choice of clusters and berries with crushing of 80% of the berries.

Cold soak: 6 days.

Alcoholic Fermentation: 12 days in rock open tanks "Lagares de Pedra" (5mx5mx0,5m) with manual punch down.

Aged: 14 months in new French oak barrels (90%); American oak barrels (5%) and Hungarian barrels (5%).

Tasting Notes:

Color: intense, almost black and dense. Intense, concentrated and complex flavors of wild red fruit, with hints of chocolate, a blend of peppers and rosemary aromas well integrated cedar and pennyroyal.

Full in volume with micro fine and deep tannins, with freshness and minerality evidenced by the ever present Viognier variety. Long finish with aromas of mint green and some purple.

Full of potential development in the bottle; drink in the next 15 years.

Analysis:

Alcohol content: 14,5%

Total acidity: 6g/l

pH: 3,6

Reduction sugar: 2,9gr/ltr

