

Terrenus

Vinho tinto 2016

Região	Alentejo
Sub-Região	Portalegre, Serra de S. Mamede.
Vinha /Tipo de Solo	Condução tradicional em “taça”. Vinhas velhas (60 anos). Solos com alguns afloramentos graníticos, vinhas plantadas a cerca de 600 metros de altitude.
Castas	Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e outras castas autóctones.
Vinificação	Vindima manual. Fermentação em cubas “tronco-cónicas” e lagares.
Envelhecimento	Estágio de 14 meses em barricas de Carvalho Francês Allier.
Análises	14,6 Teor alcoólico (%) 5,1 Acidez Total (g/L) 3,66 pH 0,60 Acidez volátil (g/L)
Longevidade Prevista	6 a 8 anos.
Produção Total	10 000 Garrafas.
Notas de Prova	Aroma rico e complexo; no paladar tem bom equilíbrio, taninos suaves, frescura mineral, com final longo e persistente
Produtor/Enólogo	Rui Reguinga