

Cabo da Roca

Guardião dos Oceanos Tinto

RED 2024 · LISBOA IGP

40% Aragonez, 40% Castelão & 20% Syrah

Notas de Prova

COR

Tinto

AROMA

Especiarias e frutos vermelhos, pimenta preta.

NA BOCA

Equilibrado, medianamente encorpado, final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Tapas, queijos suaves, grelhados de porco, frango ou vaca.

SERVIÇO

18º · Guarda: 5 anos (2024–2029)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2016

A VINHA

A 20 km da costa atlântica e 96 m de altitude; vinha com 16 anos, 3.500 plantas/ha, orientação NO-SE.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Forte influência atlântica; terrenos de aluvião em contraste com encostas calcárias.

COLHEITA

100% colheita mecânica na 3ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento; 2 dias de maceração a frio; fermentação de 16°C a 24°C; fermentação malolática.

ESTÁGIO

3 meses em barricas

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
14%	5,93 g/L	0,53 g/L	0,8 g/L	3,45	15/39 mg/L
GARRAFA	Bordalesa Elite	ALTURA	315 mm	FIADAS/PALETE	5
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	72,8 mm	GARRAFAS/PALETE	750
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	6	CAIXAS/PALETE	125 cxs
EAN GARRAFA	5600292865445	PESO CAIXA	7,2 kg	PESO PALETE	975 kg
EAN CAIXA	15600292865442	DIM. CAIXA	223x150x323 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	420 g	CAIXAS/FIADA	25		