

1808

Field Blend Beira Interior

RED 2018 · BEIRA INTERIOR DOC · ORGANIC · VEGAN

Castas tradicionais da Beira Interior (vinha velha)

Notas de Prova

COR

Tinto

AROMA

Complexidade intensa com notas de ameixa, balsâmico e madeira.

NA BOCA

Taninos maduros, combinados com ameixa e notas balsâmicas.

HARMONIZAÇÃO

Pata negra, queijo curado, estufado de caça e enchidos.

SERVIÇO

18º · Guarda: 40 anos (2022–2062)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2018

A VINHA

Vinha velha com 80 anos (4 ton/ha), a 155 km da costa atlântica e 690 m de altitude, orientação E-O.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Planície em altitude, com flutuações de temperatura — muito quente no verão, vento e neve no inverno; solo de granito com algum quartzo.

COLHEITA

100% colheita manual na 1ª semana de outubro.

VINIFICAÇÃO

Uvas parcialmente desengaçadas e esmagadas; 3 dias de maceração a frio; 12 dias de fermentação alcoólica sem controlo de temperatura; pisa suave 2× por dia; 1 mês de cuvaison; fermentação malolática em barricas novas e usadas de carvalho francês.

ESTÁGIO

36 meses em barricas de carvalho francês

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
14%	5,1 g/L	0,5 g/L	0,6 g/L	3,58	18/95 mg/L
GARRAFA	Bordalesa Hermes Extra Premium	Ø MÁXIMO	86,3 mm	GARRAFAS/PALETE	363
VEDANTE	Cortiça Natural	GARRAFAS/CAIXA	3	CAIXAS/PALETE	121 cxs
VOLUME	750 ml	PESO CAIXA	7,1 kg	PESO PALETE	900 kg
EAN GARRAFA	5600816901796	DIM. CAIXA	323x223x150 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	1020 g	CAIXAS/FIADA	11		
ALTURA	312,3 mm	FIADAS/PALETE	11		