

1808

Colheita Tinto

RED 2022 · BEIRA INTERIOR DOC · ORGANIC · VEGAN

80% Tinta Roriz, 15% Touriga Nacional & 5% Rufete

Notas de Prova

COR

Vermelho

AROMA

Framboesa, alcaçuz e cereja preta.

NA BOCA

Cereja preta e baunilha, estrutura firme, final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Tapas, presunto, porco grelhado, frango, vaca.

SERVIÇO

18° · Guarda: 5 anos (2025–2030)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2018

A VINHA

Vinha A com 80 anos (4 ton/ha) e vinha B com 10 anos (6 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 3ª-4ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento; 3 dias de maceração a frio; fermentação alcoólica de 12°C a 32°C; fermentação malolática em carvalho francês usado.

ESTÁGIO

6 meses em barrica

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
13%	5,03 g/L	0,70 g/L	0,9 g/L	3,68	25/82 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	5600816900874	PESO CAIXA	7,2 kg	PESO PALETE	900 kg
EAN CAIXA	15600816900901	DIM. CAIXA	232x154x317 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	420 g	CAIXAS/FIADA	25		