

ARENAE RAMISCO TINTO 2012



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de "curtimenta", fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura. O processo de estágio decorreu ao longo de 5 anos, passando primeiro o vinho por grandes tonéis de madeiras exóticas, seguindo-se pequenas barricas de carvalho e, por fim, o estágio em depósito e em garrafa.

Notas de Prova: Quando jovem apresenta cor rubi e grande agressividade taninosa, características que se vão esbatendo ao longo do estágio. Nariz muito característico da casta, relacionado com ginja e leve resina de cedro. Na boca apresenta carácter Atlântico e balsâmico. Textura seca e austera com uma acidez mineral vincada.

Castas: Ramisco

Enologia: Francisco Figueiredo

Região: Colares - Sintra, Portugal

Teor Alcoólico: 12,4%

Vinification: This wine results from a careful vinification by the classic "tanning" process, fermentation in stainless steel tanks with temperature control. The aging process took place over 5 years, first passing the wine through large barrels of exotic wood, followed by small oak barrels and, finally, the aging in deposit and bottle.

Tasting Notes: When young, it has a ruby color and great tannin aggressiveness, characteristics that fade throughout the stage. Very characteristic nose of the grape variety related to cherry and light cedar resin. In the mouth it has an Atlantic and balsamic character. Dry and austere texture with a marked mineral acidity.

Grape Varieties: Ramisco

Winemaking: Francisco Figueiredo

Region: Colares - Sintra, Portugal

Alcohol: 12,4%