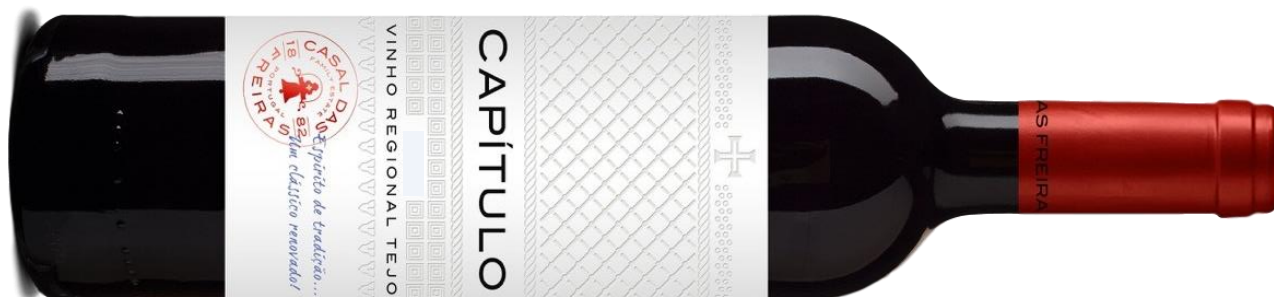


## QTA CASAL DAS FREIRAS CAPÍTULO TINTO 2020



### FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

**Vinificação:** As uvas colhidas à mão são totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. Vinificação em cubas de aço inoxidável, com maceração prolongada e em temperatura controlada, com remontagens regulares. Estágio parcial do lote com carvalho francês.

**Notas de Prova:** Vinho tinto de cor granada, aromas a frutos vermelhos, suave nos taninos, com notas de especiarias e final longo e persistente.

**Tipo:** Tinto

**Castas:** Aragonês, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

**Enologia:** José Vidal & Teresa Nicolau

**Região:** Tomar - Tejo, Portugal

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Acidez Total:** 5,67 g/L

**Açúcar Redutor:** <0,6 g/L

**Vinification:** Handpicked grapes are totally destemmed and softly crushed. Vinified in stainless steel tanks, with a prolonged maceration, at controlled temperature with frequent plunging of the cap. Finally, it's partly matured with French oak.

**Tasting Notes:** This red blend reveals itself with a rich garnet color, with red fruit aromas and hints of spices, soft tannins and a long, persistent and well rounded finish.

**Type:** Red

**Grape Varieties:** Aragonês, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

**Winemaking:** José Vidal & Teresa Nicolau

**Region:** Tomar - Tejo, Portugal

**Alcohol:** 13,5%

**Total Acidity:** 5,67 g/L

**Reducing Sugar:** <0,6 g/L