pmc.
WINE & FOOD

QTA CASAL DAS FREIRAS RESERVA TINTO 2018

FICHA TÉCNICA: *TECHNICAL DATA SHEET*

Vinificação: Após vindima manual, as uvas são totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. Vinificação em ânforas argelinas, com macerações prolongadas, com remontagens regulares. Estágio parcial do lote em barricas de carvalho francês, por um período de 6 meses, seguido de igual tempo em garrafa.

Notas de Prova: Resulta um vinho complexo e elegante, de cor granada intensa, com estrutura forte e harmonia de conjunto, onde se destacam notas de frutos vermelhos amadurecidos ao sol e especiarias. Termina com um final cheio, longo e sedutor.

Tipo: Tinto

Castas: Aragonez, Trincadeira, Cabernet sauvignon, Tinta-Carvalha e Castelão

Enologia: José Vidal & Teresa Nicolau
Região: Tomar - Tejo, Portugal
Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,57 g/L
Açúcar Redutor: 0,5 g/L

Vinification: *After manual harvest, the grapes are totally destemmed and softly crushed. Vinified in Algerian Amphoras, with a prolonged period of maceration, at controlled temperature with frequent plunging of the cap. It´s partly matured in French oak barrels, during 6 months, and finally remains a further 6 months in the bottle.*

Tasting Notes*: The result is a complex and elegant wine of intense garnet color, harmonious, with a strong structure, featuring notes of spices and ripe red fruit. It ends on a long and seductive finish.*

Type: *Red*

Grape Varieties: *Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Tinta-Carvalha and Castelão*

Winemaking: José Vidal & Teresa Nicolau
Region: Tomar - Tejo, Portugal
Alcohol: *14%*
Total Acidity: *5,57 g/L*
Reducing Sugar: *0,5 g/L*

PMC – Importação Comercio e Serviços, Lda | Rua Alfredo da Silva 103 – 2785-656 São Domingos de Rana, Carcavelos - Portugal
NC: 510 304 338 – Capital Social 500.000,00 euros registada na Conservatória de Lisboa
www.pmc-wine.com | info@pmc-wine.com |Tel.: (+351) 214 536 846