

QTA DA MALACA CASTELÃO 2017



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Uvas colhidas manualmente para caixas de 20kg. Na adega as uvas fazem uma pequena maceração a frio antes de arrancar a fermentação alcoólica, a fermentação é feita com temperatura controlada nunca excedendo os 28°C. Apenas parte do lote é estagiado com madeira de carvalho francês, pois pretende-se manter o perfil da fruta.

Notas de Prova: Cor ruby e com notas de fruta vermelha madura. Na prova sente-se estrutura macia e aveludada tendo um final rico em fruta e persistente.

Tipo: Tinto

Castas: Castelão

Enologia: Joana Maçanita

Região: Algarve, Portugal

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 3,87 g/L

Açúcar Redutor: 1,4 g/L

Vinification: Grapes handpicked into 20kg boxes. In the cellar, the grapes make a small cold maceration before starting the alcoholic fermentation, the fermentation is carried out at a controlled temperature never exceeding 28°C. Only part of the lot is aged with French oak wood, as it is intended to maintain the fruit's profile.

Tasting Notes: Ruby color and with notes of ripe red fruit. In the tasting there is a soft and velvety structure with a rich and persistent finish.

Type: Red

Grape Varieties: Castelão

Winemaking: Joana Maçanita

Region: Algarve, Portugal

Alcohol: 13,5%

Total Acidity: 3,87 g/L

Reducing Sugar: 1,4 g/L