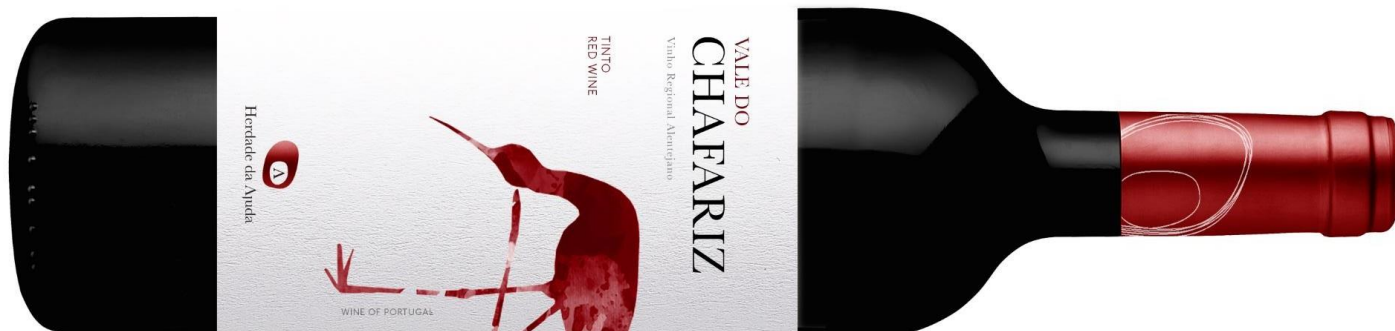


HERDADE DA AJUDA VALE DO CHAFARIZ TINTO 2019



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Vindima noturna por forma a manter a integridade física e aromática dos bagos. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada com posterior prensagem em prensa pneumática.

Notas de Prova: Cor rúbi com tonalidade intensa, aromas de bagas de bosque, notas de menta fresca bem presentes e algumas nuances de pólvora seca. Na boca mostra-se fresco e intenso, com acidez equilibrada e taninos bem balanceado e elegante, final de boca de média persistência.

Enologia: António Ventura & Alberto Capitão

Região: Vendas Novas - Alentejo, Portugal

Castas: Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 6,3 g/L

Açúcar Total: 5,9 g/L

Vinification: Night harvest in order to maintain the physical and aromatic integrity of the berries. The fermentation takes place in stainless steel at controlled with subsequent pressing in a press pneumatic.

Tasting Notes: Ruby color with intense hue, aromas of forest berries, notes of fresh mint well present and some nuances of dry powder. In the mouth it is fresh and intense, with balanced acidity and well-balanced and elegant tannins, medium persistence after taste.

Winemaking: António Ventura & Alberto Capitão

Region: Vendas Novas - Alentejo, Portugal

Grape Varieties: Trincadeira, Aragonez and Alicante Bouschet

Alcohol Content: 13,5%

Total Acidity: 6,3 g/L

Total Sugar: 5,9 g/L