

## Casa Relvas

DE.ZAS.SE.TE

### ANO VITÍCOLA

2022 foi uma das colheitas mais desafiantes na Casa Relvas. O Inverno foi frio e muito seco. A Primavera foi chuvosa com uma pressão média de mldio, as vinhas estiveram muito confortáveis em relação às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. No Verão, as temperaturas foram bastante elevadas, e não houve chuva de Maio até Setembro. Os dias mais quentes trouxeram uma pressão elevada de Cicadella e algumas queimaduras solares difíceis de gerir em algumas vinhas nas zonas mais quentes da região! A maturação foi bastante lenta, prometendo uma vindima muito concentrada.



### COLHEITA

2022

### CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Franca, Trincadeira.

### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

### RENDIMENTO (TON/HA)

6

### SOLO

Argilo Xistoso

### VINIFICAÇÃO

Vindima Manual. Desengão total. Maceração pré-fermentativa durante 48h. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22-28°C) em lagares com piegagem. Fermentação Malolática em barrica.

### ESTÁGIO

9 meses em tonel

### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intenso  
AROMA: Aroma complexo de frutos vermelhos com notas terrosas e balsâmicos.  
PALADAR: Frescura remarcável, excelente estrutura e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegância.

### ANÁLISE SUMÁRIA \*

Álcool | 17 %  
Acidez total | 7,2 g/l  
pH | 3,64  
Acidez volátil | 0,73 g/l

### ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas porco ibérico e guisados

### DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

### PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

\* valores de referencia