

Casa Relvas

TINTA MIÚDA 2021

ANO VITÍCOLA

2021 foi um ano desafiante na Casa Relvas. O Inverno foi frio e com muita chuva. A Primavera foi também chuvosa com alguma pressão média de Míldio. As vinhas reagiram bem no que diz respeito às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. As temperaturas neste Verão foram bastante amenas, com apenas alguns dias acima dos 38°C. A maturação foi bastante lenta, prometendo uma grande colheita de 2021

COLHEITA

2021

CASTAS

Tinta Miúda

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo - calcário



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação maloláctica em cuba inox.

ESTÁGIO

9 meses em tonél de 5000L

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intenso

AROMA: Aroma complexo de fruta preta, compota, notas balsâmicas e de especiarias.

PALADAR: Encorpado, excelente estrutura e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegância.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 15 %

Acidez total | 5,9 g/l

pH | 3,58

Acidez volátil | 0,93 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego e queijos de pasta mole.

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

91 pontos - Wine Enthusiast

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