

Casa Relvas

DOC REDONDO 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 e 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

Aragonez, Trincadeira, Castelão, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

DOC Alentejo

RENDIMENTO (TON/HA)

5

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima manual com selecção na parcela. Fermentação com leveduras indígenas com temperatura controlada entre os 21°C e 25°C. Fermentação em inox com bago inteiro e 20% dos engaços. Maceração de 30 dias. Fermentação Maloláctica em tonel de carvalho francês.

ESTÁGIO

12 meses em tonel de 5000L de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violeta

AROMA: Muito aromático, com notas herbáceas e balsâmicos.

PALADAR: Rico e complexo com uma acidez muito elegante. Aromas a frutos vermelhos, especiarias e notas de balsamo.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 13,5 %

Acidez total | 5,7 g/l

pH | 3,79

Acidez volátil | 1,07 g/l

ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados.

DISPONÍVEL EM

0,75L

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