

## Casa Relvas

### SOMMELIER EDITION TINTO

#### 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

Touriga Franca, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### SOLO

Argilo Xistoso



#### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em lagares com pisa mecânica. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês.

#### ESTÁGIO

50% do vinho estagiou 6 meses em tonél

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas

AROMA: Aroma complexo de frutos vermelhos maduros, flores brancas e especiarias bem integrados com notas de baunilha

PALADAR: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos fino. Final longo e complexo.

#### ANÁLISE SUMÁRIA \*

Álcool | 14 %

Acidez total | 6,15 g/l

pH | 3,56

Acidez volátil | 0,82 g/l

#### ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

#### DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L; 3L

#### 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