



Figueirinha

AMNÉSIA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
TINTO 2017

NOTA DE PROVA: Apresenta cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos, chá preto, taninos suaves e acidez equilibrada.

SERVIÇO: Deve ser servido à temperatura de 16°C a 18°C, a acompanhar pratos de carne.

ENÓLOGOS: Filipe Sevinate Pinto e Susana Correia

VITICULTURA: Artur Estêvão

ORIGEM: Beja, Alentejo, Portugal

SOLO: Argiloso

CASTAS: Aragonez (35%), Cabernet Sauvignon (35%) e Syrah (30%).

VINIFICAÇÃO: Fermentação parcial em cubas de inox com remontagem e outra parte em lagares de inox com pisadores. Curtimenta curta e temperatura de fermentação a 26°C.

ANÁLISES:

Teor de álcool	14,5% vol.
Acidez total	5,1 g/L em ácido tartárico
Açúcares totais	1,4 g/L
PH	3,82

