DOC BEIRA INTERIOR VINHO TINTO 2021

Hoje, tal como os nossos antepassados, cultivamos vinha e produzimos vinho na Beira Interior. É com orgulho e determinação que a nossa família dá continuidade a esse legado em Pinhel.



Castas
Touriga Nacional, Touriga Franca e Aragonêz.

Tipo Solo
Matriz granítica com textura franco-arenosa.

Clima
O clima da região é caracterizado por uma reduzida pluviosidade anual, Outono e Inverno muito frios, Primaveras com formação de geadas, Verões curtos e secos com grandes amplitudes térmicas noite-dia.

Idade/Altitude das Vinhas
Vinhas com idade entre 18-30 anos, 12 hectares situados a uma altitude média de 600 m em pleno coração da Sub-Região Vitivinícola de Pinhel.

Proveniência da Uva
Produção própria da Vinha da Pedrosa e da Vinha da Cheinha

Colheita/Vinificação/Estágio
Decisão de vindima com base em controlos de maturação, oportunidade e objectivo pretendido. Colheita e selecção criteriosa, desengace total e ligeiro esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação alcoólica e maloláctica completa com controlo de temperatura. Estágio de 24 meses em inox e um mínimo de 6 meses em garrafa antes do lançamento no mercado.

Engarrafamento
5333 garrafas

Dados analíticos
Teor alcoólico – 13,5% Vol.
Acidez Total – 5,29g/l
pH – 3,63
Acidez Volátil – 0,49g/l

Nota de Prova
Cor rubi claro, perfil aromático marcado por frutos vermelhos pouco maduros, médio volume de boca, acidez equilibrada, final longo com sugestão balsâmica e pimenta branca. Um óptimo vinho para o dia-a-dia.

Temperatura de Serviço
16-18 °C

Enologia
José Ribeiro Brandão