

5º ELEMENTO

VINHO REGIONAL TINTO RESERVA

Ao longo de três gerações, a Quinta das Casas Altas empenhou-se na implementação criteriosa das mais nobres castas, num *terroir* perfeito.



Colheita | 2013



Embalagem | Garrafa de vidro de 0,75 L
caixa 6 garrafas
Peso 1.37kg
Dimensões 247x135x321
Euro Pallet 66 caixas



Clima | Mediterrânico com influência Atlântica



Solos | Argilo-calcários



Análise:

Álcool - 14 % Vol.
Acidez total - 5,1g/l
Acidez volátil - 0,7g/l
Açúcares residuais - <4g/l

Enólogo: Mário Andrade



Castas | Cabernet Sauvignon.



Vinificação | As uvas provenientes da nossa vindima manual foram cuidadosamente desengaçadas e esmagadas. Seguiu-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular, durante duas semanas a uma temperatura de 25°C. O vinho acabado estagia cerca de 1 ano até ao seu engarrafamento.



Notas de prova | Vinho de cor granada vivo. No nariz dominam as notas de frutos silvestres, pimenta preta e especiarias. Revela-se estruturado elegante e um final de prova prolongado.



Estágio e consumo | Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar. Deve ser servido a uma temperatura entre os 16 e os 18°C. Acompanha bem com carnes vermelhas e pratos de caça.



QUINTA DO
ARROBE

Engarrafado por - Quinta do Arrobe, Lda.
Quinta das Casas altas, Várzea de Baixo
2000-460 Casével, Santarém