

Inevitável 2016



Vinho
Regional
Alentejano



Xisto-Argiloso



Patrícia Peixoto e
Bernardo Cabral



Mediterrânico



14 meses em
barrica



Touriga Nacional
50% Syrah 50%



Carnes,
queijos,
enchidos, caça
e bacalhau



16°-18°



Consumir ou
guardar até 5 a 10
anos



Desengace total seguido de maceração a frio durante 4 dias. Fermentado em cuba/lagar com sistema de pisa com robot. Fez a maloláctica e estagiou 14 meses em barricas de carvalho francês.



De grande riqueza aromática evidência notas balsâmicas, ameixas, amoras e algum chocolate. As barricas onde estagiou complexam o aroma com alguns frutos secos e especiarias.



Na boca é muito volumoso e estruturado, com taninos presentes mas suaves. Final muito prolongado.



Cor granada com grande profundidade.



Teor Alcoólico: 14% | Acidez Total: 5,6g/L | PH: 3,66 | Açúcares Residuais: 2,1g/L



Caixas de 6x750ml 9Kg | 96 caixas por palete - 889Kg



EAN: 5602252000057 | ITF: 15602252000054