

INEVITÁVEL 30 ANOS

Edição Comemorativa dos 30 Anos Vila Galé



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

SOLO: Xisto – Argiloso

CLIMA: Mediterrâneo

ANO DE COLHEITA: 2016

CASTAS: Cabernet Sauvignon e Syrah

ENOLOGIA

Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

Vindima manual e seleção manual das uvas.

Fermentação alcoólica em lagares.

Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Aspetto límpido de cor granada com grande profundidade.

De grande riqueza aromática evidência notas balsâmicas, ameixas pretas e algum chocolate.

Harmonização perfeita entre o vinho e a barrica onde estagiou, complexando o aroma com alguns frutos secos e especiarias.

Boca com muita estrutura, encorpado e complexo, com final muito longo e persistente.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 14% | **Acidez Total:** 5,6g/L

pH: 3,60 | **Açúcares Residuais:** 2,3g/L

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Carnes, queijos, caça e bacalhau.
- Servir de 16° a 18 °C.
- Consumir já ou guardar até 10 anos.

FORMATOS DISPONÍVEIS

Caixas de 6x750ml 9Kg | 96 caixas por palete – 864Kg
Garrafa de 1500ml

EAN:

. Garrafa 750ml: 5602252001030

. Garrafa de 1500ml: 5602252001061

ITF:

. Caixa 750ml: 15602252000900

. Garrafa 1500ml: 5602252001061