

TINTO

JAVALI Tinto 22

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinto Cão.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. Uvas totalmente desengaçadas e esmagadas são transferidas para cubas de inox onde ocorre a Fermentação. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi dividido em duas partes: 50% foi envelhecido em barricas usadas de carvalho francês, enquanto os outros 50% foram mantidos em cubas de aço inoxidável.

A fermentação malolática ocorreu de forma espontânea, contribuindo para a complexidade e suavidade do vinho. Nenhum processo de estabilização pelo frio foi aplicado, e o vinho foi apenas ligeiramente filtrado antes de ser engarrafado, preservando assim o máximo de suas características naturais.

Notas de prova

Cor vermelho intenso. Nariz dominado pelas notas de frutos vermelhos maduros, com algumas sugestões de compota de morango e de framboesa, associadas a nuances de especiarias. Na boca, confirmam-se os aromas frutados, em sintonia com uma estrutura presente mas elegante.

Informação técnica

- Álcool (%): 12,5
- Açúcar (g/l): <0,5
- Acidez total (g/dm³): 5,90
- pH: 3,67

