

HEREDITAS Tinto 2007



Data de vindima: Segunda semana de Setembro 2007

Castas: Aragonês 50%, Alicante Bouschet 25%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 5%

Produção: 5,5 Ton / ha

Vinificação: Após rigoroso controlo de maturação e colheita manual selectiva para caixas de 13 Kg, as uvas são desengaçadas e esmagadas indo a fermentar em cubas de aço inox com controlo de temperatura (fermentação alcoólica 25-27°C)

Estágio: O vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês.

Data de engarrafamento: Maio de 2009

Álcool: 14 %

Acidez total: 5,0

pH: 3,66

Açúcares residuais: <2 g/l

Produção: 50 000 garrafas

Notas de prova: Cor rubi, com aromas de frutos vermelhos maduros. Ao abrir vai evoluindo também para notas de cacau. Macio e muito elegante na boca, frutado e muito redondo, terminando com um suave final de boca.

