

Casa Relvas

AЛИCANTE BOUSCHET 2021

ANO VITÍCOLA

2021 foi um ano desafiante na Casa Relvas. O Inverno foi frio e com muita chuva. A Primavera foi também chuvosa com alguma pressão média de Míldio e as vinhas reagiram bem no que diz respeito às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. As temperaturas neste Verão foram bastante amenas, com apenas alguns dias acima dos 38°C. A maturação foi bastante lenta, prometendo uma grande colheita de 2021.

COLHEITA	CASTAS	
2021	Alicante Bouschet	
CLASSIFICAÇÃO	RENDIMENTO (TON/HA)	SOLO
IG Alentejano	6	Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afro durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação maloláctica em cuba inox.

ESTÁGIO

12 meses em carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intenso
 AROMA: Aroma complexo de frutos vermelhos com notas terrosas e balsâmicos.
 PALadar: Frescura marcável, excelente estrutura e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegância e potencial de guarda.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 15 %
 Acidez total | 5,2 g/l
 pH | 3,56
 Acidez volátil | 0,65 g/l

ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas porco ibérico e guisados

DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e a abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referência