

Casa Relvas

ARAGONEZ 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. 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	Aragonez	
CLASSIFICAÇÃO	RENDIMENTO (TON/HA)	SOLO
IG Alentejano	6	Granítico



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

9 meses em tonél

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intenso
AROMA: Aroma complexo de frutos vermelhos, flores e algumas notas de especiarias.
PALadar: Encorpado, excelente estrutura e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegância.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 13,5 %
Acidez total | 5,1 g/l
pH | 3,60
Acidez volátil | 0,67 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego e queijos de pasta mole.

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

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

* valores de referência

Adega da Casa Relvas

São Miguel de Machede 7005-752 Évora
GPS: 38°38'26.5"N 7°44'25.9"W

Tlf: +351 266 988 034

Tlf: +351 910 016 035

info@casarelvas.pt

enoturismo@casarelvas.pt

www.casarelvas.pt