

## 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

2021

#### CASTAS

Aragonez

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### SOLO

Granítico



#### VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio 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 regulamentares 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 referencia