

**Nome do produto:** QUINTA DO CARNEIRO TINTO 2016



**Produzido e engarrafado por:** Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

**Classificação:** D.O.C. Alenquer

**Tipo:** Tinto

**Castas:** Castelão, Trincadeira, Cabernet Sauvignon.

**Demarcação:** Lisboa, Alenquer.

**Área:** 14,5 hectares.

**Solo:** Argilo-calcário.

**Notas de vindima:** O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto as temperaturas relativamente elevadas, 29-30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para um bom enriquecimento das uvas em açúcares e polifenóis, determinaram um estado sanitário excelente.

**Vinificação:** Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa.

**Parâmetros analíticos:**

Teor alcoólico	Acidez total	pH	Açúcar
12,5 % Vol	4,95 g/l	3,78	< 0,6 g/l

**Notas de prova:**

**Aspecto visual:** Límpido e brilhante.

**Cor:** Granada ligeiramente acastanhado.

**Aroma:** Aroma intenso a frutos vermelhos.

**Sabor:** Complexo, macio e bem equilibrado.

**Impressão geral:** Frutado com boa estrutura, taninos já bem arredondados, muito elegante e fácil de beber

**Consumo:** Este vinho poderá acompanhar pratos de carne principalmente os assados e queijos amanteigados. Aconselha-se a ser servido à temperatura de 18°C. Este vinho por ser um produto natural, está sujeito a criar depósito com o envelhecimento.

**Expedição do produto:** Garrafa Borgonhesa.

**Caixas de 6 garrafas deitadas:**

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.