

RAPARIGA DA QUINTA COLHEITA SELECCIONADA TINTO

ALENTEJO · PORTUGAL

O Rapariga da Quinta Colheita Seleccionada é frequentemente, classificado pelos críticos como uma boa compra.

Fácil de agradar. SOLOS: solos de origem granítica e com algumas manchas de derivados de xistos e quartzo.

CLIMA: mediterrâneo continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão com boa amplitude térmica.

DISPONÍVEL EM: 375ml, 750ml e 1.500ml



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Luis Duarte Vinhos

REGIÃO

Alentejo

UVAS

Aragonez, Alicante Bouschet e
Cabernet Sauvignon

SAFRA

2023

TEOR
ALCOÓLICO
14%

PH
3,74
AÇÚCARES
RES: 0,5 g/L

ACIDEZ
TOTAL
5,1 g/L

SERVIÇO
16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

ideal para acompanhar pratos
tradicionais da cozinha
mediterrânea, pratos de carne
e massa.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita seleccionada
- ◆ as uvas foram suavemente esmagadas sem engaços
- ◆ a fermentação iniciou-se com a inoculação do mosto com leveduras seleccionadas e decorreu em cubas de aço inoxidável com controlo de temperatura
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ seguiu-se um período de estágio sobre a borras finas. O processo fica concluído com o estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês usadas de 300 litros de capacidade

NOTAS DE PROVA

Cor. mostra uma bonita cor violeta intensa

Aroma. mostra-se jovem e complexo, com notas de frutos vermelhos e algumas especiarias

Sabor. na boca, a juventude e a pureza da fruta são evidentes, concentrado e com uma boa estrutura, taninos finos que lhe permitem uma boa evolução em garrafa.