

MARCA

Herdade de Ceuta

ANO DE COLHEITA

2017

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

CASTAS

Moreto Preto, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

VITICULTURA

Clima: O clima é quente e temperado. Existe muito mais pluviosidade no inverno do que no verão. Temperatura média é 16.5 °C. 569 mm é a pluviosidade média anual

Solos: Argilo-calcários, Pardos mediterrâneos derivados de xisto

Condução: Taça (Moreto), Royat Duplo (Touriga Nacional) e Guyot Duplo (Alicante Bouschet)

Idade das Vinhas: 80 anos (Moreto Preto), 10 anos (alicante Bouschet e Touriga Nacional)

VINIFICAÇÃO

Vindima manual à caixa durante as horas mais frescas do dia. Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em lagares e cubas de inox com temperatura controlada (21-24 °C).

ESTÁGIO

Parte do lote estagiou em depósitos de inox e a outra parte em madeira de carvalho francês e americano durante 6 meses. Após o engarrafamento seguiram-se 3 meses em estágio de garrafa.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com pratos de carne grelhada ou assada, caça, patês e queijos de cura.

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,0 g/l

pH: 3,75

Açúcares totais: 0,3 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspetto limpo, cor rubi intensa;

Aroma: complexo a frutos maduros (framboesa, ameixa), café, chocolate e especiarias

Palato: taninos firmes, complexidade e elegância com um final de boca prolongado e harmonioso

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

