

CONVÉS TINTO 2021



TERROIR: A sub-região da Vidigueira está protegida a norte pela Serra do Mendro. Esta barreira natural aos ventos frescos provenientes do Oceano Atlântico, origina elevadas amplitudes térmicas diárias, proporcionando uma perfeita e equilibrada maturação das uvas. A conjugação deste clima mediterrânico local com solos predominantemente xistosos, promove a produção de vinhos de qualidade. A Herdade da Lisboa, inserida no coração desta sub-região, está localizada entre a Ribeira de Selminhos a nascente, e a Ribeira do Freixo a poente, onde abunda um solo ainda mais rico. Reúne, por esse motivo, condições únicas para a produção de vinhos elegantes e com frescura, marcados pela mineralidade, no caso dos brancos, e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 50% Aragonez, 30% Alicante Bouschet, 20% Syrah.

VINDIMA: Vindima mecânica noturna.

VINIFICAÇÃO: Desengace e leve esmagamento, seguido de choque térmico para 16°C através de permutador de massas. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48H. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby concentrada, Aroma intenso a frutos vermelhos e de bosque num conjunto suave e harmonioso. Prova de boca redonda e equilibrada.

ENOLOGIA: Ricardo Xarepe Silva / António Selas

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar pratos mediterrânicos em geral, massas e queijos de pasta mole. A temperatura ideal de serviço é entre 16°C e 18°C.

CAPACIDADE: 75cl.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%Vol.): 14
Acidez Total (g/L): 5,4
pH: 3,61
Açúcar Residual (g/L): 0,9

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa - 6 x 75cl | Peso - 7,4kg;
Palete - 25 caixas x 4 filas
Peso - 740kg
Dimensões (mm)
A: 1600; C: 1200; L: 800

HERDADE DA LISBOA
VIDIGUEIRA

Disalto Distribuição Alimentar Lda
Casal Melão 2330-106 Entroncamento
T: (+351) 249 819 110
comercial@disalto.pt

