

# PAÇO DOS INFANTES TRINCADEIRA 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:** 100% Trincadeira.

**VINDIMA:** Vindima manual para caixas de 12kg, realizada em Agosto.

**VINIFICAÇÃO:** Seleção manual em mesa de triagem vibratória, seguida de desengace e leve esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48H. A fermentação alcoólica é feita em lagares e cubas troncocónicas de inox com temperatura controlada. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 500L.

**NOTAS DE PROVA:** Cor rubi. Aroma dominado pela fruta silvestre, ligeiros balsâmicos e notas especiadas. Na boca apresenta um frescura assinalável, boa estrutura e uns taninos finos e aveludados que tornam o conjunto elegante e sofisticado.

**ENOLOGIA:** Ricardo Xarepe Silva / António Selas

**HARMONIZAÇÃO:** Acompanha pratos de carne da cozinha tradicional portuguesa, caça e queijos de sabor intenso.

**CAPACIDADE:** 75cl, 150cl.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%Vol.): 14  
Acidez Total (g/L): 5,3  
pH: 3,45  
Açúcar Residual (g/L): 0,5

#### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa - 6 x 75cl | Peso - 9 Kg;  
Palete - 11 caixas x 9 filas  
Peso - 910 kg  
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

