

RAPOSINHA



TINTO / RED / 2023



Álcool / Alcohol 13% by vol

Ac. Total / Total acid : 4.7 g/L

pH: 3,9

Açúcares totais / Residual sugar: < 0,3 g/L

PRODUÇÃO / PRODUCTION :

25000 GARRAFAS/BOTTLES 750mL

ENOLOGIA / Winemaker: PAULA BRAGANÇA

REGIÃO / LOCATION	Montargil, Portalegre, Alentejo, PORTUGAL
VINHA / VINEYARDS	MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO. BARRAGEM DE MONTARGIL A 500M DA PROPRIEDADE, CRIA UM MICROCLIMA MAIS FRESCO E HÚMIDO. CERTIFIED ORGANIC VINEYARD. At 500m distance, the dam of Montargil as a great influence in the microclimate, increasing humidity and lowering the temperatures.
CONCEITO / STYLE	VINHO ELEGANTE , SUAVE E FRUTADO. SEM RECORRER AO ESTÁGIO EM BARRICA, O PERFIL ASSENTA ESSENCIALMENTE NA PUREZA DAS CASTAS QUE LHE DÃO ORIGEM. Elegant, fresh and fruity wine, it's kept unoaked to show all the grape varieties characteristics.
CASTAS / GRAPE VARIETIES	ARAGONEZ (60%), SYRAH (30%), ALICANTE BOUSCHET (10%)
VINIFICAÇÃO / WINEMAKING	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15KG. DESENGACE TOTAL COM LIGEIRO ESMAGAMENTO APÓS SELECÇÃO DAS UVAS. FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURAS CONTROLADAS. FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA E ESTÁGIO EM CUBAS DE INOX. The clusters were hand-harvested and sorted at the winery. All grapes were destemmed and slightly crush. Fermentation took place in stainless steel vats, with controlled temperature. Malolactic fermentation and aging took place in stainless steel vats.
NOTA DE PROVA / FLAVOUR PROFILE	AROMAS A FRUTA VERMELHA E LIGEIRA PIMENTA PRETA DADA PELA CASTA SYRAH. NA BOCA TEM VOLUME E TANINOS MACIOS. Red fruits and red berries aroma, with a hint of black pepper from Syrah. Good mouthfeel with silky tannins.
FOOD PAIRING	PETISCOS, CARNES BRANCAS OU VERMELHAS, PIZZAS E MASSAS, OU SIMPLEMENTE SERVIDO A COPO. Appetizers, poultry, grilled red meat, pasta and pizza, or just by the glass.



www.montedaraposinha.com