



VINHA PADRE PEDRO

COLHEITA TINTO

Vinho

Ano de colheita 2023

Categoria IGP Tejo

Castas Touriga Nacional, Trincadeira e Alfrocheiro

Notas de Prova

Cor rubi. Aroma a frutos vermelhos maduros, com notas de violetas, groselhas pretas e especiaria.

Na boca apresenta uma boa acidez, com taninos sedosos, estrutura equilibrada e boa frescura.

Vinificação

Após um desengace total das uvas, a fermentação decorre entre 5 e 7 dias, em cubas de inox, com temperatura controlada a 24°C, para uma suave extração.

Parte deste vinho estagia durante alguns meses em madeira de carvalho francês, conferindo-lhe uma agradável complexidade e persistência.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Solo Franco-arenoso

Sistema de poda Cordão Royat bilateral

Idade média da vinha 15 anos

Produção total 20.000 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 13 % Vol.

Açúcar residual 0,8 g/L

Acidez total 4,40 g/L

pH 3,80

