

ENCOSTA DA CRIVEIRA

TINTO 2017

TOURIGA NACIONAL/BAGA/ALFROCHEIRO



CONCEITO DO VINHO:

Este vinho nasceu num ano inspirador, o ano da celebração dos 25 anos das Terras de Sicó. Traz consigo todas as influências deste território: o solo, o clima, as gentes, as técnicas ancestrais, a passagem da história.

Uma conjugação perfeita de três castas com um património riquíssimo: a **Baga** ancestralmente nesta região, tão conhecida como Poeirinha que lhe confere a acidez e a tenacidade dos taninos; a **Touriga Nacional** dá a este néctar os aromas a fruta madura e vermelha e por fim o **Alfrocheiro** confere aromas a compota e a delicadeza aveludada. Fermentado em separado, o blend final estagiou em barricas de carvalho francês e americano. Este Tinto Encosta da Criveira é de ouro, nasceu para celebrar uma região inteira.

Cada garrafa conta uma história, esta será a nossa história comum. Saboreio-o calmamente ou na companhia da gastronomia regional. Deixe que os sentidos se apurem e no fim, não existirá apenas a nossa história, existirá um vinho que acompanhando este momento, se torna um amigo e a testemunha desta vivência.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

TIPO: IGP Beira Atlântico

SUB-REGIÃO: Terras de Sicó

CASTA: Trincadeira

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

NOTAS DE PROVA

COR: vermelho vivo com nuances brilhantes.

AROMA: delicado a fruta e baunilha.

FINAL DE BOCA: aveludado, tranquilo, persistente.

PALADAR: fruta madura e vermelha, taninos finos e ligeira acidez.

PRATOS COM QUE ACOMPANHA: Queijo, carnes de caça e carnes vermelhas.

ANÁLISE

TEOR ÁLCOOL: 14.5 %

ACIDEZ TOTAL: 4,54 g/l de ácido tartárico

pH: 3,55

QUANTIDADE PRODUZIDA: 3.925 litros

ENÓLOGO: Gonçalo Moura da Costa

Contacto: 963788106 (Luis Reis)

Mail: info@encostadacriveira.com

Prémios: Medalha Ouro "PORTUGAL WINE TROPHY 2018"