

ENCOSTA DA CRIVEIRA

TINTO 2023 – ARAGONEZ (Reserva)



CONCEITO DO VINHO:

2023 foi um ano mágico e é com magia que nos reinventamos e construímos o caminho sublime dos nossos vinhos. Juntámo-nos às comemorações dos 30 anos desta sub-região e fizemos nascer edições especiais que mostram a certeza do passado, a firmeza do presente e a audácia do futuro.

Este vinho nasceu para ser tributo de uma região inteira! Marca os 30 anos das Terras de Sicó. Os bagos do Aragonez colhidos no tempo certo, deram origem a este vinho de cor retinta e fechada e com estrutura tânica que promete um bom e longo envelhecimento.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Tipo: IGP Beira Atlântico

Sub-Região: Terras de Sicó

Casta: Aragonez

Tipo de solo: Argilo-calcário

NOTAS DE PROVA

Cor: purpura

Aroma: Fruta madura, Chocolate a alguns fumados

Final de boca: Persistente e envolvente.

Paladar: Fruta vermelha madura

Pratos que acompanha: Carnes variadas assadas, nomeadamente, da gastronomia regional das Terras de Sicó, o cabrito e o borrego.

ANÁLISE

Teor álcool: 14 %

Acidez total: 4,8 g/l de ácido tartárico

PRODUTORA: Isaura Rosa Conceição Reis

ENÓLOGO: Gonçalo Moura Costa

Viticultura e Adega: Luis Reis

Adega: Rua do Cubo, 3 – 3230-287 PENELA

Contacto: 963788106 (Luis Reis)

Quantidade produzida: 1.800 litros

Mail: info@encostadacriveira.com