

ENCOSTA DA CRIVEIRA

TINTO 2021 – RESERVA

CONCEITO DO VINHO:

O belo acontece em cada vindima, em cada espera por esse encontro profundo e vivido do Homem com o cacho. Em cada chegada à adega, em cada choro das uvas rasgadas, em cada momento em que a fermentação tumultuosa faz nascer os néctares únicos das Terras de Sicó. O belo acontece nestas Terras. E continua a acontecer em cada copo partilhado, brindado e vivido.

E o belo também acontece na ousadia e tenacidade das gentes de Sicó e assim nasce este tinto encorpado, pujante, vibrante. Com notas de fruta vermelha, nuances de baunilha e um final que nos leva mais longe, onde a compota e a fruta seca se mistura com o mentol.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

TIPO: IGP Beira Atlântico

SUB-REGIÃO: Terras de Sicó

CASTAS: Baga, Alfrocheiro e Touriga Nacional

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

NOTAS DE PROVA

COR: Ruby vibrante

AROMA: frutos vermelhos, baunilha.

FINAL DE BOCA: Perfeito e delicado.

PALADAR: Compota, fruta seca, mentol.

PRATOS COM QUE ACOMPANHA: Gastronomia Regional das Terras de Sicó, Queijo Rabaçal, carnes de caça e carnes vermelhas.

ANÁLISE

TEOR ÁLCOOL: 14 %

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l de ácido tartárico

QUANTIDADE PRODUZIDA: 3.000 garrafas

PRODUTOR: Isaura Rosa Conceição Reis

ENÓLOGO: Gonçalo Moura Costa

VITICULTURA E ADEGA: Luis Reis

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

Contactos: 963788106 (Luis Reis)

Mail: info@encostadacriveira.com

Medalha de Prata no Portugal Wine Trophy 2023 e Medalha de Ouro no Concurso de Vinhos e Espumantes Bairrada 2023

