

# ENCOSTA DA CRIVEIRA

## TINTO 2022 – VALOURO

### CONCEITO DO VINHO:

Possuem mais de dois mil anos as referências históricas à existência de vinhedos em Terras de Penela. Em documento datado de 1145, alude-se a uma vinha que chegava ao «fontão de Vale Ouro». É entre o Valouro e o Vale de Arinto que encontramos a Criveira, com a sua encosta virada a Sul, com vista privilegiada para o Castelo de Penela - a "Encosta da Criveira" - onde os vinhedos mostram a sua vitalidade e os poetas o designavam como Vale Ouro.

**Encosta da Criveira – Tinto 2022**, é um blend com as tradicionais castas Baga, Alfrocheiro e Touriga Nacional, que resultou neste vinho de excelência. A madeira arredonda a sua essência e faz sobressair a doçura e o belo. Um vinho elegante, aromático, sublime.

Um vinho para beber com prazer, para temperar todos os momentos, para fazer parte da sua história.

### 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:** Compota, frutos vermelhos, cacau.

**FINAL DE BOCA:** Perfeito e delicado.

**PALADAR:** Fruta madura, especiaria.

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

### ANÁLISE

**TEOR ÁLCOOL:** 13.5 %

**QUANTIDADE PRODUZIDA:** 6.500 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.](mailto:info@encostadacriveira.)

