



RIBAFREIXO

WINES

BARRANCÔA TINTO 2014

ARAGONEZ (40%), TRINCADEIRA (40%) E ALICANTE BOUSCHET (20%)

País

Portugal

Região

Alentejo

Sub-região

Vidigueira

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Clima

Microclima Vidigueira. Clima mediterrânico com grande influência Atlântica, assim como, uma ligeira continentalidade no período Primavera-Verão.

Solo

Xisto

Produção

60.000 garrafas

Enólogo

Paulo Laureano

Vinificação

Com três castas de diferentes ciclos de maturação, nasce o blend Barrancôa. A fermentação é feita separadamente, começando pelo Aragonês, de seguida a Trincadeira e, por fim, o Alicante Bouschet. Ainda no campo, a vindima é feita manualmente e as uvas sujeitas a uma primeira escolha. Estas são depois reencaminhadas para as câmaras frigoríficas da adega onde a sua temperatura é estabilizada até aos 10°C. Nas mesas de escolha dá-se início a uma rigorosa seleção dos melhores cachos, que são depois desengaçados. Depois de devidamente quebradas, as uvas vão diretamente para os diferentes depósitos de fermentação, todos com temperatura controlada. Durante a fermentação alcoólica a temperatura ronda os 20 a 22 °C. Não havendo utilização de bombas nas remontagens, apenas pisas mecânicas e delastage assim tirando partido da gravidade, evita-se desta forma a dilaceração da película, o esmagamento da grainha e a consequente exclusão de adstringência. Parte deste vinho é depois estagiado em barricas de carvalho francês. Após a fermentação malolática, é definido o blend que é depois engarrafado e encaminhado para a cave, onde faz um estágio de 8 a 10 meses.

Engarrafamento

A frio, enchimento semi-automático.

ABV

14%

Açúcares Totais

2,3 g/dm³

Acidez Total

0,60 g/dm³ (Ac. Tartárico)

Acidez Volátil

0,61 g/dm³ (Ac. Acético)

ph

3,51

Cor

Granada

Consumo e condições de conservação

Após 8-10 meses de engarrafamento, até 6 anos.

Manter em local fresco e seco ao abrigo da luz.

Aroma

Pleno de aromas de ameixa fresca, mirtilos e especiarias.

Prova e sugestões gastronómicas

Macio, fresco, elegante com taninos também eles suaves e elegantes.

Um vinho soberbo com ensopados, pratos tradicionais de borrego ou porco preto. Caça de pena.

Temperatura de consumo **15°C/16°C**

Dados logísticos	Garrafa	Caixa/6
Unidade (gaf.)	1	6
Volume (cl)	75	---
Peso Bruto(Kg)	1,194	7,2
Peso s/liquido(Kg)	0,45	---
Altura (cm)	32,5	14,9
Largura (cm)	6,3	22,5
Comprimento (cm)	32,5	32,5
Diametro Ø (cm)	6,3	---
Caixas p/ Euro palete	---	108
Caixas p/ US palete	---	120

Código de Barras EAN	560 0291427026
Código de Barras ITF (caixa/6)	35600291427065
Tipo de rolha	Natural
Peso da rolha	6 gr

Contém Sulfitos

