



QUINTA DOS VALES

WINE ESTATE

DIALOG

Ano de colheita:

2014

Classificação:

IGP Algarve

Tipo:

Vinho tinto

Castas:

Petit Verdot & Cabernet Sauvignon

Tipo de solo:

Argilo-calcário

Produção anual:

2.833

Nota de prova:

Vinho de cor cereja com tons granada. No nariz, ligeiras notas de estrela de anis, bem como de frutos vermelhos e pimentos verdes. Na boca é elegante, onde se destacam os frutos vermelhos maduros, pimenta e um toque de mel e notas de tosta, conferidas pelo seu estágio em barricas de carvalho de alta qualidade. Um final persistente mas muito elegante.

Vinificação:

As uvas são vindimadas manualmente em caixas de 12 kg. São depois arrefecidas até uma temperatura de 5°C e seleccionadas manualmente no dia seguinte, seguido-se o seu desengace e esmagamento. Os processos de maceração e fermentação ocorrem em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 20-24°C, com estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses.

Potencial de envelhecimento:

8-10 anos



Álcool (%/vol)

14,00

Acidez total (g/L)

6,42

Açúcar residual (g/L)

1,20

pH

3,61