



CALADESSA TINTO ESCOLHA · 2018

Classificação DOC Alentejo Escolha

Colheita 2018

País/Região Portugal/Alentejo

Ingredientes Contém Sulfitos

Solo Argila vermelha com quartzo

Vinificação Colheita manual das uvas. Maceração de 10 dias. Fermentação com temperatura controlada. 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

Castas Predominantes Tinta Caiada, Alfrocheiro, Touriga Nacional

Cor Vermelho escuro

Prova Cocktail de frutas vermelhas, ameixas e passas. Taninos maduros, doces com notas de especiarias, impondo-se a pimenta branca.

Análises

Álcool 14,5% vol.

Acidez total 6,1 g/l

Açúcares totais 0,7 g/l

pH 3,66

Produtor BCH Comércio de Vinhos, SA

Embalamento

Garrafa: 750 ml

Caixa: 6 grfs / 298 x 254 x 183 mm

EAN 5609824150134