



2017

IANTHIS
Cabernet Sauvignon
Syrah
Tinto

Notas de prova:

Cor granada intenso

Aromas de ginja, alcaçus, chocolate preto e ligeiro tostado.

Na boca notas de framboesa, pimenta preta, tabaco e baunilha.

Com muito corpo e acidez, bem equilibrado. Taninos bem polidos no final.

Vinificação:

Uvas vindimadas manualmente, em caixas de 12 kg, com dupla triagem na vinha e na adega, 100% desengaçadas e levemente esmagadas, fermentadas em Cubas Inox termo-controladas a 26-28°C com 12 a 16 dias de maceração.

Fermentação maloláctica nas barricas.

Envelhecimento em madeira nova de carvalho francês durante 16 meses antes do engarrafamento.

Filtração: Não é filtrado.

Temperatura a servir:

Entre 18 - 20°C.

Produtor:

Quinta do Francês Odelouca River Valley

Viticultor: Patrick Agostini

Enólogo: Patrick Agostini – Pedro Mendes

Informações técnicas

Região	IGP Algarve
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet Sauvignon, Syrah
Clima	Mediterrâneo continental. Dias quentes e noites frias.
Solo	Encostas e terraços de Xistos Ácidos
Teor Alcoólico	14,5%
Garrafas de	750 ml