



**2018**

**ODELOUCA**

*Tinto*

## Informações técnicas

---

Região	IGP Algarve
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Syrah, Aragonês, Touriga Nacional
Clima	Mediterrâneo continental. Dias quentes e noites frias.
Solo	Encostas e terraços de Xistos ácidos.
Densidade Plantação	3700 plantas por hectare.
Conduta	Cordão unilateral.
Teor alcoólico	13,5%
Garrafas de	750 ml

### Nota de prova:

Fruta vermelha madura, quase compota no aroma. Na boca é frutado, elegante, redondo e macio. Muito agradável e voltado para o consumidor. Final com especiarias e boa persistência.

### Vinificação:

Uvas vindimadas manualmente em caixas de 12 kg, com dupla triagem na vinha e na adegas. Fermentação em cubas de Inox termcontroladas com manta submersa entre 26-30°C durante 8 dias e 18 dias de maceração. Colagem e filtração leve. Envelhecimento de 9 a 12 meses em barricas de carvalho francês.

### Temperatura a servir:

Entre 18 - 20°C.

### Produtor:

Quinta do Francês Odelouca River Valley

**Viticultor:** Patrick Agostini

**Enólogo:** Patrick Agostini