



2019

QUINTA DO FRANCÊS

Tinto

Notas de prova:

Vinho de cor rubi escuro com aromas exuberantes de frutos pretos silvestres, com ligeira nuance floral a esteva e especiarias. Na boca revela-se um vinho bem arredondado, de uma grande elegância. Longo final na boca.

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 28-32°C durante 8 dias e com 16 dias de maceração.

Fermentação maloláctica nas barricas.

Envelhecimento em madeira nova de carvalho francês durante 14 a 20 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

Informações técnicas

Região	IGP Algarve
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet Sauvignon - Syrah 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