



NOTA DE PROVA

Fino de aroma onde se destacam as frutas vermelhas, amora, cereja, ameixa chocolate e tostados. Fresco, complexo, com profundidade balsâmica, vinho muito guloso e sedutor.

GASTRONOMIA

Queijos, enchidos, carnes vermelhas, brancas, sardinhas.

CONSUMO: 16 °C.



FICHA TÉCNICA

TINTO COLHEITA 2019

CASTAS

Cabernet Sauvignon, Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

TERROIR

Solos franco-arenosos e calcários. Vinha orientada a sul. Situada a apenas 2000 metros do mar e com forte exposição ao vento norte de Monchique.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual e noturna, de modo a preservar toda a qualidade das uvas rigorosamente seleccionadas da nossa vinha na Quinta dos Capinhas.

TEOR DE ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL
14,00%	6,50 g/L
PH	AÇUCAR RESIDUAL
3.62	< 0,60 g/L

ENOLOGIA:

João do Ó Marques

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148