

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2008

Castas
Touriga Nacional - 45%
Syrah - 45%
Aragonês - 10%

Área da Vinha
27 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação

As uvas provenientes da nossa vinha foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 kgs até à nossa Adega. A fermentação deu-se com controlo de temperatura em pequenos lagares onde as uvas foram várias vezes pisadas seguindo o método tradicional. O vinho estagiou em barricas (225 Lts) novas de carvalho francês durante 12 meses .

Notas de prova

O Pequeno João colheita de 2008 apresenta uma cor negra marcante e brilhante. O aroma apresenta-se com notas de frutos vermelhos e nunces florais. Na boca apresenta-se redondo, cheio de fruta bem casada com uma boa nota de barrica. Demonstra ser um vinho intenso e elegante com um final longo e apetecível.

Engarrafamento
Novembro 2009

Produção
8.000 Garrafas de 50cl
300 Garrafas de 1,5L

Análise
Teor álcool: 15%
Acidez total: 5,6 g/l em ácido tartárico
PH: 3,6

