

# Intensus Reserva

## Vinho tinto 2017

<b>Região</b>	Alentejo
<b>Vinha /Tipo de Solo</b>	Franco-argiloso.
<b>Castas</b>	Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet.
<b>Vinificação</b>	Desengace total. Fermentação em cubas inox, com temperatura controlada a 26/27°C.
<b>Envelhecimento</b>	Estágio parcial em barricas de carvalho francês.
<b>Análises</b>	14,3 Teor alcoólico (%) 4,9 Acidez Total (g/L) 3,79 pH 0,65 Acidez volátil (g/L)
<b>Longevidade Prevista</b>	3 a 4 anos.
<b>Notas de Prova</b>	Cor rubi. Aroma frutado, com notas de fruto vermelho. Paladar macio, equilibrado, taninos suaves. Final longo e persistente.
<b>Produtor/Enólogo</b>	Rui Reguinga