

Intensus

Vinho tinto 2017

Região	Alentejo
Vinha /Tipo de Solo	Franco-argiloso.
Castas	Aragonez, Trincadeira, Castelão.
Vinificação	Desengace total. Fermentação em cubas inox, com temperatura controlada a 26/27°C.
Envelhecimento	Estágio de 8 meses em cuba inox.
Análises	13,5 Teor alcoólico (%) 5,2 Acidez Total (g/L) 3,78 pH 0,66 Acidez volátil (g/L)
Longevidade Prevista	2 a 3 anos
Notas de Prova	Cor rubi. Aroma a frutos vermelhos. Paladar com bom equilíbrio, taninos suaves
Produtor/Enólogo	Rui Reguinga