



SETE MANGAS – VINHO TINTO

Vinho tinto, vinificado a partir da mesma parcela que origina o Gadarum Rosé, com as uvas que permanecem na vinha após a monda e que são colhidas 2 semanas mais tarde. É uma mistura de várias castas, maioritariamente Touriga Nacional e Tinta Roriz, entre outras.

Após a colheita foi feito o desengace total. Iniciou a fermentação em lagar e terminou-a em cuba de inox.

Foi posteriormente transferido para uma barrica de 225L, com mais de 10 anos de utilização, onde permaneceu durante 12 meses.

NOTA DE PROVA:

Vinho cor rubi.

Nariz muito frutado, com fruta vermelha fresca, um toque balsâmico e resinoso.

Muito complexo, final longo e agradável.

Na boca é um vinho encorpado, com um tanino bem firme e uma excelente acidez. É um vinho pronto para consumo, mas com muito potencial de guarda.

DADOS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico – 12,5%

Acidez Total – 5,5gAT/L

Acidez Volátil – 0,64gAA/L

SO₂ Total - 77mg/L

Foram produzidas 660 garrafas

Declaração Nutricional	Por 100 mL
Energia	296kJ 71kcal
Lípidos	0g
dos quais saturados	0g
Hidratos de Carbono	0g
dos quais açúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g

INGREDIENTES: Uvas, conservante e anti-oxidante (sulfitos)