



Foral de Portimão *Grande Escolha* 2018

PRODUTOR: Quinta da Penina Vinhos

TIPO DE VINHO: Regional Tinto

REGIÃO: Algarve - Portugal

CASTAS: Aragonez (40%), Castelão (30%), Alicante Bouschet (20%),
Touriga Nacional (10%)

VINHAS: Quinta da Penina e Quinta da Palmeirinha

TIPO DE SOLOS: Areno francos e arenosos.

VINIFICAÇÃO: Desengace total. Fermentação em cubas de inox
com temperatura controlada a 23°C. 20 dias de maceração.

ENVELHECIMENTO: Estágio de 6 meses em cascos de
carvalho americano.

PROVA: Vinho de cor rubi escura com aromas complexos de fruta
Madura (ameixa preta) e baunilha .

Na boca revela-se aveludado, denso, com taninos suaves e doces
que conferem um final longo e persistente.

Abrir, deixar respirar um pouco e servir a uma temperatura entre 17º-18º C.

GASTRONOMIA: Pratos de bacalhau, carnes vermelhas e caça. Queijos nacionais e estrangeiros

ANÁLISE QUÍMICA

% VOL.	Acidez Total	pH	Acidez volátil	SO2 livre	SO2 total	Açu. Totais
14,5%	4,98 g/L	3,55	0,52 g/L	27 mg/L	75 mg/L	0,9g/l

Uvas provenientes de Vinhas Amigas do Ambiente

VITICULTURA: João Mariano

ENOLOGIA: Pedro Mendes

