

ÆQUINOCTIUM AUTUMNUS

GRANDE RESERVA TINTO 2010

Região/Certificação: DOP Bairrada – Portugal.

Castas: Baga (38%), Touriga Nacional (33%) e Syrah (29%).

Viticultura: **Clima** – Atlântico. **Solo** – Argilo-calcáreo. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das vinhas** – 26 anos. **Produtividade** – 4 Ton/Ha.

Vinificação: Vindima manual entre 20 e 22 Set. 2010. Desengace total das uvas. Maceração pré-fermentativa de 70 horas a 10 °C. Maceração e fermentação alcoólica durante 7 dias a 28 °C. Maceração pós-fermentativa de 5 dias. Maturação em barricas durante 16 meses. Filtração ligeira antes do engarrafamento.

Análise Sensorial: Cor retinta profunda. Aroma muito intenso e complexo, com notas dominantes de frutos negros silvestres, violetas, abaunilhados e tostados da barrica. Na boca é opulento, estruturado, fresco, equilibrado e longo.

Análise Físico-Química: **Álcool** – 13,9 % vol. **Acidez volátil** – 0,46 gr acético/L. **Acidez total** – 5,65 gr tartárico/L. **pH** – 3,65. **SO₂ Total** – 80 mg/L. **Extracto seco total** – 33,3 gr/L. **Açúcares totais** – 4,0 gr/L.

Temperatura de Consumo: 16 - 18 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

Potencial de Envelhecimento: > 20 anos.

Acompanhamento: Carnes grelhadas e assadas condimentadas, lãmprea, caça, e queijos, entre outras iguarias.

Prémios: Ainda não foi apresentado a concursos.

Imprensa: Ainda não foi avaliado pela imprensa.

Embalagem: CX Madeira 3x750 mL – **Peso:** 6,648 Kg. **m3:** 0,0095. **EAN:** 0094922087904.

