

Fonte do Beco 2007



Ficha Técnica

Geral

Data de Colheita

2007

País

Portugal

Região

Península de Setúbal

Castas

- Castelão

Enologo

José Neiva Correia

Notas de prova

Oferecendo desde logo uma intensa cor rubi, este vinho emerge cheio de personalidade e sabor. O seu paladar denota a importância da fruta deliciosa e madura, contendo ainda indubitáveis aromas a frutos silvestres e uma ligeiríssima nota a cassis. O seu estilo é o de um vinho suave, mas encorpado e com uma estrutura firme e um final de prova persistente.

Como servir

Excelente como acompanhamento de qualquer prato bem condimentado, como carnes, pratos à base de queijo, pasta, etc, mas em nada perde a sua qualidade se servido por si só.

Método de fermentação

Método clássico de fermentação com desengace e contacto pelicular pré fermentativo seguido de aplicação de leveduras secas activas. Fermentação a 30°C nos primeiros 2/3, e baixando para 20°C durante o último 1/3. Durante todo o processo fermentativo são feitas 2 remontagens diárias utilizando em cada uma delas metade do volume contido na cuba. Após a fermentação alcoólica é mergulhada a manta durante 30 dias, durante os quais se procede à extracção dos taninos suaves, à fermentação maloláctica e estabilização natural do vinho.

Estágio

Estágio de 3 meses em barricas de 225Lt de Carvalho Americano, Francês de Allier e Português. Mínimo de 3 meses em garrafa após engarrafamento.

Cor

Tinto

