

## ART.TERRA

### ORGANIC 2020

#### ANO VITÍCOLA

2020 foi um ano difícil no Alentejo. O Inverno foi frio e chuvoso e a Primavera muito chuvosa com muita pressão de Míldio. O Verão foi quente e seco contudo, com uma grande presença de água no solo. Durante a maturação, as noites frias e secas permitiram preservar a acidez e atingir níveis de maturação fenólica bastante equilibrados.

#### COLHEITA

2020

#### CASTAS

Touriga Nacional, Syrah, entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

IGP Alentejo

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### SOLO

Argilo Xistoso



#### VINIFICAÇÃO

Vindima Manual. Desengajo total. Maceração pré-fermentativa durante 48h. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22°C -28°C) em lagares com piegaje. Fermentação Maloláctica em cuba inox.

#### ESTÁGIO

Em cuba sobre borras durante 6 meses

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi Intenso

AROMA: Frutos de bosque, casca de laranja e flores brancas.

PALADAR: Poderoso, boa fescura, taninos suaves, boa persistência.

#### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14 %

Acidez total | 5,7 g/l

pH | 3,60

Acidez volátil | 0,66 g/l

#### ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

#### DISPONÍVEL EM

0,75L

#### PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.