

Nã Te Rales 2023

Apresenta cor granada, fruta expressiva tipo framboesa e algumas especiarias. Na boca é muito suave.

It presents a garnet color, expressive raspberry fruit and some spices. In the mouth is very soft.

Vinificação: Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos com curtimentas de duração variável em função da casta, temperatura de fermentação de 26°C. Estágio curto parcial em barricas de carvalho francês.

Vinification: Fermentation in stainless steel vats with automatic treaders with variable fermentation time depending on the grape variety, fermentation temperature of 26°C. Partial short aging in French oak barrels.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinate Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO
SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO RED
CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

Touriga Nacional 45%
Syrah 35%
Alicante Bouschet 20%

14,2%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.6g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.1g/L em ácido tartárico

PH: 3.68

Energia/Energy:
341kJ/82kcal (E/100ml)



Deve ser servido à temperatura de 16°C a 18°C, a acompanhar pratos de carne e queijos.

Should be served at 16°C to 18°C, accompanying meat and cheese dishes.

