

Cantando 2022

Syrah e Alicante produzidos em solos fortes de Beja contrastam num perfil concentrado onde as notas de pimenta preta e ameixa se integram no tostado das barricas de carvalho. Na boca é longo e muito suave.

Syrah and Alicante produced in the strong soils of Beja contrast in a concentrated profile where the notes of black pepper and plum integrate with the toasty oak barrels. In the mouth it is long and very smooth.

Vinificação: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em lagares de inox com pisadores automáticos, temperaturas de fermentação a cerca de 26°C. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e posterior estágio em garrafa.

Vinification: Vinified by the traditional tanning process in stainless steel vats with automatic treaders, fermentation temperatures around 26°C. Aged for 6 months in French oak barrels and then in the bottle.

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

Syrah 65%
Alicante Bouschet 35%

14,2%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.6g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.5g/L em ácido tartárico

PH: 3.63

Energia/Energy:
345kJ/82kcal (E/100ml)

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinete Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

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.

