



Herdade da Figueirinha Reserva

Apresenta cor granada, aroma a frutos vermelhos bem maduros, baunilha, boa acidez e taninos suaves.

| | | | |
|------------|------------|-------------|--------------------|
| COR | ANO | SOLO | VITICULTURA |
| Tinto | 2020 | Argiloso | Artur Estevão |

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.

| | |
|---|--|
|  Touriga Nacional - 30% Alicante Bouschet - 25% Syrah - 25% Cabernet Sauvignon - 20% |  Filipe Sevinete Pinto Susana Correia |
|  Deve ser servido à temperatura de 16°C a 18°C, a acompanhar pratos de carne e queijos. | |

Teor de Álcool - 14.3%
Acidez Total - 5.1g/L em ácido tartárico

Açúcares Totais - 0.7g/L
PH - 3.78