

Herdade das Fontes

2020

Apresenta cor rubi intensa, aroma a frutos vermelhos, chá preto, tanino suaves e sabor frutado.

It presents an intense ruby color, red fruit aroma, black tea, soft tannins and fruity flavor.

Vinificação: Fermentação parcial em cubas de inox com remontagem e outra parte em lagares de inox com pisadores. Curtimenta curta e temperatura de fermentação a 26°C.

Vinification: Part fermentation in stainless steel vats with pumping over and another part in stainless steel vats with treaders. Short fermentation and fermentation temperature at 26°C.

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

Trincadeira 40%
Aragonez 40%
Alicante Bouschet 20%

13,4%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.8g/L

Acidez Total/Total Acidity:
4.9g/L em ácido tartárico

PH: 3.75



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.

