

Insónia

2018

Apresenta cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos bem maduros, chá preto baunilha, taninos suaves e acidez equilibrada.

It presents an intense ruby color, aroma of ripe red fruits, vanilla black tea, soft tannins and balanced acidity.

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

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

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinato Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

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

Cabernet Sauvignon 40%
Alicante Bouschet 30%
Touriga Nacional 30%

14,1%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.8g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.4g/L em ácido tartárico

PH: 3.74



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.

