



## Insónia

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

### COR

Tinto

### ANO

2018

### SOLO

Argiloso

### VITICULTURA

Artur Estevão

### 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.



**Cabernet Sauvignon - 40% | Alicante  
Bouschet - 30% | Touriga Nacional - 30%**



Filipe Sevinate Pinto  
Susana Correia



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

**Teor de Álcool - 14.1%**

**Acidez Total - 5.4g/L em ácido tartárico**

**Açúcares Totais - 0.8g/L**

**PH - 3.74**