






## Comendador Leonel Cameirinha Grande Reserva

Vinho de cor escura, granada profunda. Nariz expressivo com notas de ameixa e pimenta preta, trufas e tabaco num todo complexo e especiado. Na boca apresenta grande concentração e estrutura antecipando longos anos de evolução em garrafa.

|            |            |             |                    |
|------------|------------|-------------|--------------------|
| <b>COR</b> | <b>ANO</b> | <b>SOLO</b> | <b>VITICULTURA</b> |
| Tinto      | 2018       | Argiloso    | Artur Estevão      |

### VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em lagares de inox com pisadores automáticos, temperaturas de fermentação a cerca de 26°C. Estagio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

|  |  |
|--|--|
|  <b>Petit Syrah - 100%</b>   |  Filipe Sevinate Pinto<br>Susana Correia |
|  Acompanha pratos de carne, como secretos de porco preto com migas e ensopado de borrego. |  |

**Teor de Álcool** - 14.7%  
**Acidez Total** - 5.4g/L em ácido tartárico

**Açúcares Totais** - 1.8g/L  
**PH** - 3.54