



COMENDA
GRANDE
POLÉMICO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO . VINHO TINTO . 2005

SOLO: Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)

CLIMA: Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico

EXPOSIÇÃO: Predominante a Sul em encosta ligeira

CASTAS: Cabernet Sauvignon e Syrah.

TECNOLOGIA: Vindima efectuada no final de Agosto, em caixas de 15 kg, rapidamente transportadas para a adega, onde se procedeu a desengace total com ligeiro esmagamento.

A vinificação, em depósitos inox de pequena capacidade, decorreu a temperatura controlada, com as duas castas juntas, com maceração prolongada (cerca de 30 dias), foi sujeita a rigoroso controlo organoléptico e analítico.

Após a fermentação maloláctica o vinho foi colocado na totalidade em barricas de 225 litros de carvalho Allier, novas, onde estagiou cerca de 12 meses. Estágio em garrafa de 12 meses.

GRAU ALCÓOLICO: 14,0 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l

PH: 3,49

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA: Vinho com acentuada complexidade, resultante das características próprias das castas, pimentos verdes e ligeiro floral e da conjugação das madeiras de estágio com ligeiro fumo e especiarias, bem como uma invulgar estrutura que resulta da combinação entre uma acidez perceptível e de taninos firmes e evidentes sem se revelarem agressivos.

No final de boca revela toda a sua potencialidade, mantendo a sensação aromática, num final prolongado.

O nome evidencia um carácter muito particular reconhecendo um perfil sui generis como se pretende de um vinho com grande "personalidade".

ENÓLOGOS: Professor Francisco Colaço do Rosário e Eng. Francisco Pimenta.

TÉCNICO DE VITICULTURA: Eng. João Torres.

PRODUTOR: Maria de Lourdes S.A. de Noronha Lopes.

PRÉMIOS:

