



COMENDA
GRANDE
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO . VINHO TINTO . 2006

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

CLIMA: Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico.

EXPOSIÇÃO: Predominante a Sul em encosta ligeira.

CASTAS: Predominância de Trincadeira, Aragonês e Alicante Bouschet, complementadas por Syrah, Tinta Caiada, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon.

TECNOLOGIA: Vinificação a temperatura controlada (25-28 °C), seguido de maceração prolongada (+ - 20 dias).

Estágio de 12 meses em barricas novas de Carvalho.

Estágio em garrafa de 6 meses.

GRAU ALCÓOLICO: 14,5 %Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,20 g/l

PH: 3,56

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA: Este Vinho produzido na Adega do Monte da Comenda Grande é constituído predominantemente pelas castas Trincadeira, Aragonês e Alicante Bouschet. Obtido por vinificação a temperatura controlada, com maceração prolongada e posteriormente estagiado em barricas novas de carvalho. Vinho de cor granada intenso, com aroma fino a frutos maduros e notas de baunilha, sem que a madeira se sobreponha ao frutado. Apresenta-se ao sabor com um ligeiro acídulo e taninos evidentes, final prolongado e persistente.

Deve servir-se a uma temperatura de 18 °C e aguardar em copo apropriado a exaltação das suas características.

Este vinho não foi estabilizado pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar algum depósito.

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:

