

FICHA TÉCNICA

CASTAS

50% *Touriga Nacional* e 50% *Aragonês*.

ÁLCOOL: 14,0% Vol.

CONCEITO

Ambas com carácter e personalidade, uma floral e elegante, e a outra potente e plena de textura. Difundidas por todo o Portugal, tiveram o tempo necessário para se fundirem em 18 meses de barrica de fino carvalho francês. O resultado é, como todos os encontros, cúmplice, único, uma explosão de aromas... uma "Explosion d'Amour!"

NOTAS DE PROVA

Cor Ruby Violeta concentrado, nariz exuberante, rico, quente e guloso. Ataque cheio texturado, intenso. Uma explosão de sensações, uma explosão de Amor.

GASTRONOMIA

Servir com pratos de caça ou carnes vermelhas condimentadas.

ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

PRODUÇÃO

912 garrafas de 0,75L lançadas em Dezembro 2022.



SOLOS

As vinhas estão cultivadas em solos muito pobres de origem xistosa ou granítica, originando naturalmente uvas muito concentradas.

VITICULTURA

As uvas são cultivadas ou em regime de produção biológica ou em regime de Produção Integrada Certificada sem recurso a herbicidas, estando a maioria em sequeiro, sem rega. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

VINIFICAÇÃO

As uvas são suavemente esmagadas e movidas por gravidade para dentro de cubas de inox. As fermentações alcoólica e malolática são espontâneas. "Cuvaision" de 21 dias.

ESTÁGIO

18 meses em barricas de carvalho francês.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12-14°C e servir a 16°C para ser bebido a 18°C.

ANÁLISES

*Sulfitos: 60<SO₂<80mg/L
(biological organic standards<100 mg/L) (demeter standards<70 mg/L)*

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA