



APHROS WINE

VINHÃO

TINTO 2013



PRODUTOR

VASCO CROFT – CASAL DO PAÇO PADREIRO –
SOC. VITIVINÍCOLA, LDA
MINHO - VINHO VERDE – LIMA
PEDRO BRAVO / RUI CUNHA
UM NOVO CLÁSSICO ENTRE OS VINHOS
PORTUGUESES

REGIÃO
ENÓLOGO
PALAVRA DO ENÓLOGO

CASTA
VINDIMA
VINIFICAÇÃO

100% VINHÃO
MANUAL – 17 DE SETEMBRO A 15 DE OUTUBRO
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE GRANITO
COM PISA A PÉ COM TEMPERATURA
CONTROLADA ENTRE 19 E 22 °C.
FERMENTAÇÃO COM PELÍCULAS EM CUBAS
DE INOX. FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA.
ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS

ESTÁGIO
LEVEDURA
FILTRAÇÃO
PISA A PÉ

“SUR LIES”.
INDÍGENA
SIM
SIM

PRODUÇÃO

4.260 GARRAFAS

ALCÓOL
ACIDEZ TOTAL
PH
AÇUCAR RESIDUAL

12%
7,30G (ÁCIDO TRATÁRICO) / DM3
3,31
2,00 G/DM3

NOTAS DE PROVA

PROFUNDO VERMELHO ESCURO NA COR,
COM UM TOQUE VIOLETA. UM AROMA VIVO.
NO PALATO UM TOQUE PICANTE SOBRE
CASSIS, CEREJA AZEDA E FRUTOS
SILVESTRES. APRESENTANDO UM SUAVE
CREMOSO E TANINOS MADUROS, SEM
PERDER A BRILHANTE ACIDEZ E
MINERALIDADE. ESTE VINHO SE TORNOU UM
CLÁSSICO ENTRE OS VINHOS
PORTUGUESES.

SERVIÇO

10 A 12 °C

SUGESTÃO

ACOMPANHA PRATOS CLÁSSICOS
PORTUGUESES, COMO TAMBÉM ITALIANOS,
INDIANOS, TAILANESES, OU QUALQUER
TIPO DE COZINHA CONDIMENTADA.

