VINHO SEXTA FEIRA 13 - TINTO

FICHA TÉCNICA

VINIFICAÇÃO:

Após a colheita as uvas são transportadas para a Adega em caixas plásticas, em seguida são desengaçadas e esmagadas. As massas vínicas são canalizadas para os lagares de granito. Adiciona-se-lhes então enzimas de maceração que vão fazer com que se extraia ao máximo, do mosto, a matéria corante e taninos. Seguidamente adicionam-se as leveduras seleccionadas, e dá-se inicio à fermentação alcoólica. Durante este período que varia entre os 4 e 8 dias, procede-se a vários cortes do lagar (homens que a pé fazem o abaixamento da manta). Pode dizer-se mesmo que este vinho é vinificado de forma tradicional. Terminada a fermentação alcoólica procede-se ao envasilhamento do vinho novo, para as cubas onde vai repousar durante 3 a 4 meses. A estabilização é feita naturalmente sem recurso a processos químicos ou físicos, (pelo que poderá criar algum deposito com a idade)

NOTAS DE PROVA:

Aspecto límpido, cor vermelho rubi. Aroma a frutos vermelhos com notas florais. Sabor equilibrado, frutado de persistência média, taninos presentes e macios.

COMO SERVIR:

Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas, bem como todo o tipo de enchidos, poderá igualmente acompanhar pratos de peixes gordos e queijos fortes. Deve ser servido a uma temperatura entre os 16 e os 18°c, abrir a garrafa cerca de uma hora antes, se necessário passar para um decanter de forma a arejar um pouco o vinho para enaltecer as suas características organolepticas.

DADOS QUIMICOS:

PARAMETRO	VALOR
Teor Alcoólico	13,50
Acidez Volátil	0.450
pH	3.60
Anidrido Sulfuroso Livre	38
Anidrido Sulfuroso Total	100.2
Extracto Seco Total	25.5

VINHO SEXTA FEIRA 13 - BRANCO

FICHA TÉCNICA

VINIFICAÇÃO:

Após o desengace, as uvas são esmagadas suavemente, o mosto resultante é separado das películas nas prensas e sujeito a uma decantação estática durante 24 horas, devidamente protegido da oxidação, até atingir o grau de limpidez desejado. Segue-se a fermentação em pequenas cubas de inox sob uma temperatura controlada de aproximadamente 16° .

NOTAS DE PROVA:

Aspecto límpido, apresentando uma cor citrina. O aroma apresenta notas frutadas, algo florais. Sabor fresco equilibrado e macio, com um final de boca agradável.

COMO SERVIR:

Ideal para acompanhar saladas, leitão assado, pratos de peixe e mariscos, ou simplesmente como aperitivo. Deve ser servido bem fresco numa flute, a uma temperatura de 6-8°C.

DADOS QUIMICOS:

PARAMETRO	VALOR
Teor Alcoólico	13.00
Acidez Volátil	0.150
pH	3.20
Anidrido Sulfuroso Livre	40
Anidrido Sulfuroso Total	110.2
Extracto Seco Total	18.5