



ILÓGICO

2014

Classificação:	Vinho Regional Alentejano
Tipo:	Tinto
Casta:	Trincadeira e Aragonês
Região:	Alentejo
Tipo de Solo:	Argilo-calcário
Produção:	50.000 garrafas
Vinificação:	Fermentado em cuba de inox a 30°C
Envelhecimento:	Estágio em carvalho francês e americano durante 3 meses e em garrafa durante 6 meses
Longevidade Prevista:	4 anos
Teor de Álcool:	13,5%
Acidez Total:	5,4 g/L ácido tartárico
pH:	3,61
Açúcares Redutores:	3,0 g/L
Cor:	Rubi acentuado
Aroma:	Frutos vermelhos
Sabor:	Taninos equilibrados, boa acidez e alguma elegância
Sugestões de serviço:	Carnes e queijos de pasta mole
Conservação em Cave:	As garrafas deitadas, a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%
Enólogo:	António Saramago

