



ILÓGICO

2013

Classificação:	Vinho Regional Península de Setúbal
Tipo:	Tinto
Casta:	Castelão
Região:	Península de Setúbal
Tipo de Solo:	Arenoso
Produção:	30.000 garrafas
Vinificação:	Fermentado em cuba de inox a 28°C
Envelhecimento:	Não aplicável
Longevidade Prevista:	4 anos
Teor de Álcool:	13,9%
Acidez Total:	5,1 g/L ácido tartárico
pH:	3,82
Açúcares Redutores:	2,4 g/L
Cor:	Rubi acentuado
Aroma:	Frutos vermelhos
Sabor:	Taninos equilibrados, boa acidez e alguma elegância
Sugestões de serviço:	Carnes e peixe grelhados, queijos de pasta mole
Conservação em Cave:	As garrafas deitadas, a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%
Enólogo:	António Saramago

