

Família Horácio Simões -

Regional Península de Setúbal TINTO 2019 - BASTARDO



- FAMÍLIA -
HORÁCIO SIMÕES
Family vineyard since 1910

A produção deste vinho com direito à menção Península de Setúbal, está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, ao tipo de solo e tipo de tecnologia de vinificação etc. A aposta em recuperar, uma das mais antigas castas de Portugal, com um perfil único, é arriscado no entanto estamos a preservar história vitivinícola nacional.

Notas de Prova

Cor: Granada muito ligeiro,

Aroma: Intenso, complexo, frutado, uma excelente combinação de aromas naturais com alguma rusticidade

Sabor: Fresco, profundo e com grande volume de boca

Final de Boca: Longo, elegante e final aromático

Sugestões de Acompanhamento

Servido a uma temperatura entre os 14°C e os 18°C, acompanha bem pratos de carnes e queijos

Guardar

Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10-20°C), e longe da luz direta.

Dados Técnicos

Classificação: IGP

Tipo: Tinto

Região: Península de Setúbal

Área de Vinha: 3.330 plantas com mais de 40 anos

Tipo de Solo: Arenosa

Produção de Vinho: 2.000 Garrafas

Análise Físico-Química

Teor de Álcool: 11.7% pH:3.64

Vinificação

Método de Vinificação: Fermentado em lagar com controlo de temperatura e pisa a pé tradicional. A fermentação maloláctica dá-se em barrica de carvalho Francês. **Estágio:** 3 meses em meias barricas de Carvalho Francês 100% Barrica 2ª e 3ª utilização. **Longevidade Prevista:** Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante mais alguns anos (» 10 anos). **Data de Engarrafamento:** Janeiro 2020

Enólogo: Luís Camacho Simões