



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS



TINTO BIOLÓGICO | 2019

XX

VINHA

A misteriosa coruja das torres (Tyto alba) encontra refúgio nos habitats protegidos pela gestão agroflorestal sustentável da Companhia das Lezírias. Numa vinha da casta Alicante Bouschet, produzimos em 2019 as primeiras uvas em modo biológico, em respeito pela natureza e biodiversidade, minimizando as intervenções e usando apenas elementos naturais. Este vinho é oriundo destas uvas especiais, que exprimem ao máximo o terroir e homenageiam quem delas cuidou.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo.

Castas: Alicante Bouschet vinha em Produção Biológica Certificada

Média: 50 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo Biológico Colheita 2019.

Processo de Vinificação: Vindima manual, desengace total, seguida de fermentação em Lagar de 5000 L com pisa a pés 2 vezes ao dia. Estágio de 13 meses em barricas de 225L de carvalho francês.

Não Filtrado.

ANÁLISE

Álcool: 14% | Extrato Seco: 34 gr/l | Acidez Total: 5,0 gr/l | pH: 3,70

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada profunda

Aspeto Olfativo: Aroma profundo e franco, com notas de frutos negro, vegetal seco, grafite e especiarias. Notas ligeiras de tostados da barrica onde estagiou

Aspeto Gustativo: Envolvente e elegante, com acidez bem presente, tem um final cheio e muito persistente.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 16-18°C

Idealmente decantado por 30 a 40 minutos

Acompanhamento: Ideal com pratos de carnes vermelhas no forno ou grelhadas, Cozido à portuguesa, Bacalhau no Forno ou simplesmente com pão fresco e enchidos de porco preto.

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 15.000 garrafas (75cl)