

TERRAS DE STO ANTÓNIO



TINTO/RED

Produzido a partir de uvas seleccionadas. As primeiras sensações são a madeira bem envolvida com o frutado do vinho, aroma amplo e maduro. Na boca apresenta-se também com boa fruta, estrutura suave e delicada.

Produced from selected grapes. The first sensations are the wood well involved with the fruitiness of the wine, ample and mature aroma. In the mouth it also presents good fruit, smooth and delicate structure.

Ano de Colheita: 2019

Vintage Year

Tipo: Tinto

Type: Red

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen e Tinta Roriz

Grape Varieties

Teor Alcoólico: 13,5%

Alcohol Content

Ph: 3,74

Acidez Total: 5,37 g/l

Total Acidity

Solo: Origem granítica de textura franco-arenosa

Soil: Granite origin with a loamy-sandy texture

Vinificação: Vindima manual, desengace total, maceração pré-fermentativa. Fermentação a temperatura controlada de 25°C. Envelhecimento em cuba de inox.

Vinification: Manual harvest, total destemming, pre-fermentative maceration. Fermentation at a controlled temperature of 25°C. Ageing in stainless steel vats.

Enólogo: Jaime Murça & António Campos

Winemaker

