

CHÃO RIJO

2016
REGIONAL LISBOA
TINTO



COLHEITA	2016	
PRODUÇÃO	16.600 Garrafas (750 ml)	EAN 5608436221164
DESIGNAÇÃO	Vinho Regional Lisboa (IG)	
REGIÃO	SINTRA - Portugal <i>Localizada entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico, a 25 km de Lisboa. É umas das mais antigas regiões demarcadas do país (1908), a mais ocidental do continente Europeu e a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos de Portugal.</i>	
CASTAS E SOLOS	Castelão (80%) e Tinta Roriz (20%) <i>Castas tradicionais, plantadas em “Chão Rijo”, expressão local para identificar os solos argilo-calcários da região, a cerca de 10 km da Costa Atlântica e a uma média de 130 m de altitude.</i>	
CLIMA	<i>Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas, ventos fortes e salgados. A presença da Serra de Sintra, a Sul, conduz à formação de nevoeiros e à manutenção de humidades relativas altas.</i>	
VITICULTURA	<i>Sistema de condução em vara e talão. Protecção dos ventos com paliçadas de cana verde e muros de pedra solta.</i>	
VINIFICAÇÃO	<i>Vindima no início de Outubro. Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “curtimento”, com desengace a 50%, fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura (26°-28°C) e remontagem cuidadosa. O processo de estágio decorreu ao longo de 1 ano e meio, passando o vinho por pequenas barricas de carvalho. Engarrafado em Outubro de 2018.</i>	
NOTAS DE PROVA	<i>Devido ao microclima em que é produzido, o teor alcoólico é relativamente baixo e a cor de média intensidade. No nariz, apresenta-se com aromas de frutos vermelhos e uma discreta tosta que acrescenta complexidade. Na boca sobressai a fruta com um toque de madeira e pinhão.</i>	
POTENCIAL DE GUARDA	Até 10 anos.	
SUGESTÕES DE CONSUMO	<i>Um vinho versátil, para acompanhar carnes de churrasco, aves, queijos e pastas. Deve ser servido a uma temperatura de 17°-18°C.</i>	
ENOLOGIA	Francisco Figueiredo (enologia@arcolares.com)	
NOTAS ANALÍTICAS	Álcool: 12,39 % alc/Vol // Acidez total: 4.5 g/L // Acidez volátil: 0,71 g/L pH: 3,75 // SO ₂ livre/total: 15/45 mg/L	