

SERRA DA LUA

VINHO TINTO



COLHEITA	Lote
GARRAFA	Garrafa 0,75 Litros / Bag-in-Box 5 Litros
DESIGNAÇÃO	Vinho Tinto
REGIÃO	Sintra, Lisboa - 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, SOLOS E CLIMA	Castelão e T.Roriz <i>Castas tradicionais, plantadas em solos argilo-calcários da região. Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas.</i>
VINIFICAÇÃO	<i>Vindima no início de Outubro. Método clássico de “curtimento”, com desengace a 80%, e fermentação com manta submersa, em inox, com temperatura controlada, a 26°C. Ligeiro estágio em madeira exótica.</i>
NOTAS DE PROVA	<i>Componente aromática marcada por notas de frutos vermelhos. Na boca acrescenta-se um toque ligeiro de tosta com taninos suaves. Termina longo e agradável.</i>
POTENCIAL DE GUARDA	Garrafa: até 3 anos / Bag-in-Box: até 6 meses
SUGESTÕES DE CONSUMO	<i>É um vinho despretensioso que pode ser servido em qualquer ocasião, especialmente com pratos de carne. Servir a 16°-18°C.</i>
NOTAS ANALÍTICAS	Solicitar a enologia@arcolares.com