



Late Harvest Tinto 2022

Torre de Palma

REGIÃO | REGION

Alentejo (Portalegre)

VINHA | VINEYARD

Produção Integrada, sem uso de herbicida, vinha plantada em 2012 a 310 metros de altitude

Integrated Production, without use of herbicide, vineyard planted in 2012 at an altitude of 310 meters

CASTAS | WINE GRAPE

Tinta Miúda

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 14,5%

Acidez Total | Total Acidity: 7,5 g/L

PH: 3,34

Açúcares Totais | Residual Sugars: 148,6 g/L

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Após vindima manual, as uvas foram deixadas a desidratar/passar no meio da vinha, em cima do mulching, de forma a promover uma concentração dos açúcares. Após 15 dias, as uvas foram recolhidas no campo e selecionadas e prensadas de forma muito suave. O mosto fermentou com leveduras selvagens numa barrica usada de Sauternes e Scotch. O estágio foi de 10 meses na mesma barrica sobre borras finas.

After hand harvest, the grapes were left to dehydrate/pasture in the middle of the vineyard, on top of mulching in order to promote a concentration of sugars. After 15 days, the grapes were collected in the field and selected and pressed very gently. The must fermented with wild yeasts in a old Sauternes and Scotch barrel. Ageing for 10 months in the same barrel on fine lees.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Cor terracota, translúcido e brilhante. Aroma a romã, groselhas e ginja. Na boca, apresenta bom equilíbrio entre doçura e acidez, com final frutado e fresco.

Terracotta color, translucent and bright. Aroma of pomegranate, currants and sour cherry. In the mouth, it presents a good balance between sweetness and acidity, with a fruity and fresh finish.

SERVIÇO | SERVICE

8º C

