

## FICHA TÉCNICA



Tinedo

# Ja!

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Vinho Tinto

**VARIEDADE:** Tempranillo 100,0%

**SAFRA:** 2015

**TERROIR:** Finca Tinedo - Socuéllamos - Ciudad Real

**PAÍS:** Espanha 

**ÁLCOOL:** 14,5%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 16 - 18 °C

Na propriedade Tinedo pratica-se viticultura sustentável, excluindo o uso de herbicidas e produtos sintéticos. O objectivo é obter vinhos equilibrados e complexos através de uma videira equilibrada, que completa seu ciclo biológico. O trabalho nos vinhedos e na adega é compartilhado por pessoas completamente envolvidas e plenamente conscientes da importância de um trabalho em equipe, da vinha ao vinho.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Intensa coloração vermelho rubi com reflexos violáceos, de boa limpidez e brilho.

**OLFATO:** Aroma de grande expressividade e nitidez. Notas de cereja confirmam o caráter frutado enquanto nuances de violeta e alcaçuz garantem a tipicidade do varietal e proporcionam maior complexidade aromática.

**PALADAR:** Vinho de boa estrutura, equilibrado, com ótimo frescor proporcionado pela fruta. Final de boca longo, repetindo as notas frutadas.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas grelhadas, Massa à carbonara e Queijos de média intensidade

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita noturna da uva;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 22°C - 14 dias;
- Maceração pós fermentativa por 7 dias;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática em tanques de concreto sem revestimento;
- Estabilização, evase e rotulagem.



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5%

Acidez Total: 4,9 g/l de ácido tartárico

SO<sub>2</sub> Total: 0,021 g/l

Açúcares totais em glicose: 2 g/l

pH: 3,64