

FICHA TÉCNICA



Tinedo

Ja!


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Tempranillo 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Finca Tinedo - Socuéllamos - Ciudad Real

PAÍS: Espanha 

ÁLCOOL: 14%

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%

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

SO₂ Total: 0,021 g/l

Açúcares totais em glicose: 2 g/l

pH: 3,64