

COLEÇÃO *Domingos Soares Franco* PRIVADA

GRAND NOIR
2015



VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Vinhos que traduzem o espírito criador e a paixão de Domingos Soares Franco pela viticultura e enologia.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Alentejo

Castas: Grand Noir (100%)

Área de Vinha: 3 Hectares

Tipo de Solo: Arenoso

Produção de Vinho: 2.700 Litros

Notas de Prova:

Cor: Vermelho profundo com alguns laivos acastanhados

Aroma: Chocolate preto, amoras pretas, violetas, figos, muito complexo, sem madeira

Paladar: Muita fruta, licoroso mas seco,

muito equilibrado, boa acidez, bons taninos

Final de Prova: Longo

Vinificação: As uvas foram fermentadas em lagar de inox a uma temperatura de 28° C durante 10 dias, sendo engarrafado ao fim de 8 meses sem ser filtrado ou estabilizado pelo frio. Sem uso de madeira.

Engarrafamento: Março 2017

Análises:

Teor de Álcool – 13.5 %

Acidez Total – 5.55 gr/l ácido tartárico

pH – 3.60

Modo de Servir: Deve ser servido a uma temperatura de 14°C acompanhando caça e queijos de pasta mole. Este vinho pode criar depósito.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

Longevidade Prevista: 10 anos após o engarrafamento

JOSÉ MARIA  DA FONSECA