

PORCO BRAVO

O Porco Bravo é um animal de grande carisma, símbolo de bravura e coragem desde os tempos antigos. Inspirado no carácter deste animal robusto, de paladar muito afinado, este vinho resulta num blend de cor rubi.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2020

CASTAS: Aragonês (30%), Trincadeira (25%), Syrah (25%) e Alicante Bouschet (20%)

TIPO DE SOLO: Granítico

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação ocorre em cubas de inox a uma temperatura de 28°C

ENVELHECIMENTO: 6 meses em madeira nova de carvalho francês e americano

ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2022

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

LONGEVIDADE PREVISTA: 5 anos após engarrafamento

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade 60%.

MODO DE SERVIR: A uma temperatura de 16/18°C com pratos de carne vermelha ou queijo.

ANÁLISES: 14% Álcool | 5,56 g/l Acidez Total | 3,4 pH

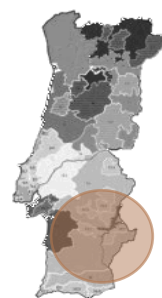
Notas de Prova

COR: Vermelho profundo

AROMA: Especiarias e fruta madura

PALADAR: Boa estrutura, taninos suaves e uma acidez muito equilibrada

FINAL DE PROVA: Longo, rico e elegante



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo