



QUINTA DOS VALES

WINE ESTATE

DIALOG URSUS

Ano de colheita:

2016

Classificação:

IGP Algarve

Tipo:

Vinho tinto

Castas:

Syrah, Cabernet Sauvignon, Aragonês & Alicante Bouschet

Terroir:

Argilo-calcário

Produção anual:

6.086

Notas de prova:

O nariz revela aromas de fruta vermelha e especiarias, com uma ligeira tosta, pimenta preta e notas herbáceas. Na boca as notas de frutos do bosque e de tosta são acompanhadas de uma leve frescura. Os taninos redondos, mas surpreendentemente marcantes, culminam num final de boca persistente.

Vinificação:

As uvas são vindimadas manualmente para caixas de 12 kg. São depois arrefecidas até uma temperatura de 5°C e seleccionadas manualmente no dia seguinte, seguindo-se o seu desengace e esmagamento. Os processos de maceração e fermentação ocorrem em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 20-24°C, com um posterior período de envelhecimento de 10 meses em barricas novas de carvalho francês.

Potencial de envelhecimento:

5 anos



Álcool (%/vol)	Acidez Total (g/L)	Açúcar residual (g/L)	pH
13,00	4,34	1,30	3,62