

FICHA TÉCNICA – VINHO NATURAL FELISBELA – 2021



Denominação: Vinho Natural Biológico – Sem sulfitos adicionados

Tipo: Vinho Tinto biológico

Modo de exploração: Agricultura biológica

Castas: Moreto e Castelão

Região: Redondo - Alentejo

Solo: Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas (PM e PMG)

Vindima: Manual em caixas de 15 Kg

Vinificação: Vindima manual, colheita nocturna no final de Agosto. A uva foi recolhida e transportada em caixas de 15 kg até à adega, a onde se procedeu ao desengace total com ligeiro esmagamento. Produzido artesanalmente, sem aditivos, clarificações e filtrações

Envelhecimento: Não aplicável

Álcool: 13 % Vol

So₂: 10 mg/dm³

Ph: 3,86

Acidez Total: 4,5 g/dm³

Açúcar Total: 0,4 g/dm³

Apreciação organoléptica: Cor ruby, aroma a groselha, amoras pretas e compotas. No paladar é intenso, volumoso com taninos firmes, terminando de forma harmoniosa e persistente.

Produção: 900 Garrafas

Servir entre 16 a 18 graus.