



Vale da Judia Tinto

História: Criado em 1998, possui diversos prêmios internacionais no seu currículo. Destacam-se uma Medalha de Prata no concurso "Challenge Internacional du Vin/99", em Bordeaux e uma de Bronze no mesmo concurso em 2001.

Teor de Álcool: 13.5% vol.

Acidez Total: 4.9 g de ácido tartárico

pH: 3.6

Açúcar residual: 2,5 g/l

Região: Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: Castelão 80%, Cabernet Sauvignon Trincadeira e Aragonês

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Cor: Ruby

Aroma: Intenso a frutos vermelhos bem conjugados com um ligeiro toque de madeira nova quando novo, evoluindo posteriormente para frutos secos, chocolate, especiarias e café.

Paladar: Macio na boca com muito bons taninos e estrutura. Fim de boca agradável.

Final da Prova: Prolongado

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.

Envelhecimento: 4 meses em carvalho francês e americano novo.

Longevidade Prevista: Possui uma evolução positiva nos primeiros 7 anos.

Gastronomia: Pratos de caça, Carne grelhada e Queijos.

Temperatura degustação: servir entre 16 e 18°C.

Conservação: Local escuro, fresco e com a garrafa deitada.

Enólogo: Jaime Quendera