



ORGANIC WINES

AIR TINTO REGIONAL ALENTEJANO

AIR – ANTÓNIO LOPES RIBEIRO, REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2012

Castas: Aragonêz (40%), Trincadeira (30%), Alicante-Bouschet (20%) e Touriga-Nacional (10%)

Graduação Alcoólica: 14% Vol.

Acidez total: 5.0

Ph: 3.78

Produtor: António Lopes Ribeiro Wines, Lda.

Enólogo: Vines & Wines e António Lopes Ribeiro

Engarrafamento: Maio de 2013

Produção total: 12.500 garrafas

Vinha: este vinho é feito com uvas de 2 vinhas diferentes, uma situada em Montemor-o-Novo, na região de Évora e a outra em Mértola, numa região bastante mais a sul. Os solos são argilo-calcários e as vinhas são cultivadas em agricultura biológica / orgânica

Vinificação: este vinho foi elaborado a partir das castas Trincadeira, Aragonêz, Alicante-Bouschet e Touriga-Nacional. Vindima manual e fermentação em cubas de inox com rotação e temperatura controlada. Fez-se uma maturação suave logo após a fermentação. Apenas uma parte do vinho fez estágio em barrica, durante cerca de 6 meses.

Notas de prova: bouquet perfumado de frutos vermelhos maduros e de amoras silvestres, com algumas notas de especiarias. É um vinho redondo e suave na boca, fresco e elegante, com um final persistente

Gastronomia: delicioso com carnes grelhadas ou barbecue, queijos não muito intensos e pratos de carne no forno.

Prémios e comentários (colheita de 2008):

Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards 2011 (Inglaterra)

Prémio Commended - Challenge Millésime Bio 2011 (França)

Medalha de Prata - Selections Mondiales du Vin Canadá 2011 (Canadá).

Castas: Aragonêz (40%), Trincadeira (30%), Alicante-Bouschet (20%) e Touriga-Nacional (10%)

Graduação Alcoólica: 14% Vol.

Acidez total: 5.0

Ph: 3.78

