

Soberana Herdade da Soberana - Safra 2005

HERDADE DA SOBERANA 2005

Castas: Alincante Bouschet 33% - Trincadeira 31% - Aragonez 16% - Alfrocheiro 13% - Tinta Caiada 7%.

Vindima: Colheita manual na 1ª quinzena de Setembro de 2005.

Vinificação: Fermentação em inox a uma temperatura de 27°. Maceração longa (03semanas).

Estágio: Barricas de carvalho francês por 18 meses.

Temperatura de consumo: 15°C a 16°C.

Análise de laboratório

Teor alcoólico: 14% vol

Acidez total: 6,37g/l

pH: 3,72

