

Soberana "S" de Soberanas - Safra 2004

"S" DE SOBERANAS 2004

Castas: Alincante Bouschet 50% -Trincadeira 50%.

Vindima: Colheita manual na 2ª quinzena de Setembro de 2004.

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

Estágio: Barricas de carvalho francês por 24 meses.

Temperatura de consumo: 16°C a 17°C.

Análise de laboratório

Teor alcoólico: 13,8% vol

Acidez total: 6,0g/l

pH: 3,73

