



HDL – Reserva Magnum 2017

Classificazione:	IGP/ Vino Rosso Regionale Alentejano
Tipo:	Biologico/Vegano
Vitigni:	Syrah, Aragonez
Suolo:	Scistoso
Produzione:	750 bottiglie 1,5 L
Lotto:	L-19164
Data di imbottigliamento:	04-07-2019

Vino prodotto in modalità biologica,, vinificato rispettando la direttiva EC 834/2007 e 203/2012;

Controllo: SATIVA-PT-BIO-03.

Prova:	Colore rosso profondamente scuro. Aromi di anice, cannella, mora e finocchio. In bocca presenta tannini decisi, con persistenza ben strutturata. Retrogusto morbido.
Vinificazione:	Controllo rigoroso della resa, le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette per evitare di danneggiarle. Le uve sono raffreddate in celle frigorifere e trasportate per gravità nelle vasche di fermentazione. Il 25% dei grappoli non viene diraspato. Dopo la fermentazione alcolica avviene la macerazione carbonica e la fermentazione malolattica. Il vino affina 12 mesi in barriques di quercia francese. Stabilizzazione naturale a freddo. Filtrazione leggera, imbottigliamento e invecchiamento in bottiglia.
Potenziale:	Vino pronto al consumo, ma con un potenziale di invecchiamento di minimo 10 anni.
Analisi:	Alcol: 14,3 % v/v Acidità totale: 5,9 g/L pH: 3,86 Zuccheri residui: 0,3 g/L
Raccomandazioni:	Aprire prima del consumo per ossigenare il vino. Ideale con cacciagione e formaggi.
Conservazione:	Le bottiglie devono stare in un luogo ventilato, a circa 18 °C
Enologo:	Carsten Heinemeyer/Marta Pereira
Viticoltore:	Helena Ferreira Manuel



LE BOTTIGLIE MAGNUM E DOPPIO MAGNUM VENGONO
CONSEGNATE CON LA CASSETTA DI LEGNO MARCHIATA DALLA
CASA