



MAXIMO'S TINTO 2015

ADEGA: Alveirão

REGIÃO: Tejo

SOLO: Calcário

VARIETY: Castelão, Touriga Nacional e Touriga Franca

AREA: 1,5 ha

ÁLCOOL: 14,5%

ACIDEZ: 5,06 g/l (tartaric acid)

PH: 3,63

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,57 g/l (acetic acid)

ACÚCARES RESIDUAIS: 0,6 g/l

DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL: 56 mg/l

VITICULTURA E ENOLOGIA: Vindima manual para caixas de 15 kg, seguida de arrefecimento a 8°C por 12 a 24 horas. Maceração fermentativa a temperatura controlada. Fermentação malolática ocorrida, parcialmente, em carvalho francês usado, onde o vinho estagiou por 10 meses.