



PERESCUMA

Perescuma N.º1 Tinto Reserva 2007

Região: Alentejo **País de Origem:** Portugal

Castas: 40% Cabernet Sauvignon, 25% Alicante Bouschet,
15% Syrah, 10% Touriga Nacional, 10% Aragonês

Idade da Vinha: 14 anos

Engarrafado em: Março de 2009

N.º de Garrafas: 28.000 750 ml
500 1500 ml

Certificação: Regional

Enólogo: Susana Esteban

Nota de Prova

As uvas provenientes de vinhedo próprio foram vinificadas em depósitos ou lagares de aço inox com controlo de temperatura. Todas as remontagens foram feitas de forma manual em função da evolução da fermentação e da casta. Estagiou durante um ano em barricas novas de carvalho francês.

Vinificação

Cor rubi carregado. Aroma fresco, intenso e complexo a fruta madura, com notas de madeira bem integrada. Na boca a sensação de frescura persiste, acompanhada de taninos suaves e macios, o que confere um carácter aveludado, elegante e harmonioso.

Análises

Álcool: 14%
pH: 3.54

Acidez Total: 5,6 g/l
Extracto Seco: 31,4 g/l

Acidez Volátil: 0,55 g/l
Açúcar redutor: 3,0 g/l

SO₂ Total: 96 mg/l
SO₂ Livre: 19 mg/l

