



DÚVIDA 2008

Classificação:	Vinho Regional Alentejano
Tipo:	Tinto
Casta:	Aragonês, Trincadeira e Grand Noir
Região:	Alentejo
Tipo de Solo:	Xistoso
Produção:	2.000 garrafas
Vinificação:	Fermentado em lagar de inox a 30°C com maceração pelicular antes e após fermentação
Envelhecimento:	Estágio em carvalho francês e americano durante 24 meses (12+12)
Longevidade Prevista:	8 anos
Teor de Álcool:	14,2%
Acidez Total:	5,9 g/L ácido tartárico
pH:	3,56
Açúcares Redutores:	3,8 g/L
Cor:	Retinto
Aroma:	Ameixa preta intensa
Sabor:	Taninos bem firmes, acidez equilibrada e final profundo
Sugestões de serviço:	Carnes e queijos de pasta mole
Conservação em Cave:	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%
Enólogo:	António Saramago

