

BOMBEIRA DO GUADIANA

Vinho Regional Alentejano

Grande Escolha Mário 2021

Região	Alentejo
Classificação	Regional Alentejano
Clima	Mediterrânico
Solo	Solos pardos mediterrânicos de potencial produtivo médio/baixo.
Castas	Cabernet Sauvignon
Produção/ha	4.500 Kg
Análise	Alc. 14,5%; AT 5,2g/l; pH 3,48
Vinificação	As uvas são colhidas de acordo com o seu estado de maturação e devidamente selecionadas na adega. O desengace é total e a fermentação ocorre em lagares inox com controlo de temperatura, sendo a pisa feita por robot. A fermentação maloláctica e estágio é em barricas novas de carvalho francês durante 13 meses
Cor	Granada profundo
Prova	Notas de mentol, cassis e ameixas pretas harmonizadas com elegantes nuances tostadas e especiarias. Na boca é um vinho estruturado, profundo, com taninos suaves mas presentes. O final de prova é muito longo e muito persistente.
Conservação	Deitado a temperatura constante de 17°C.
Consumo	Imediato ou no decurso dos próximos 20 anos a uma temperatura de 15 - 16°C.
Gastronomia	Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

