



VINHA MARIA ANA 2021



Historia del vino

De la región típica de Alentejo, único y singular en su tradición vinícola.

Elaboración



fermentación en cubas de acero inoxidable a temperaturas de 26°C para posteriormente madurar en depósitos.

Notas de cata

Intenso color rojo granate, aromas de frutos rojos maduros, sabor intenso y redondo. Acompañar con carnes rojas y salchichas.

Viñedo

Edad: 25 años.

Tipo de clima: mediterráneo.

Tipo de suelo: esquisto.

Cosecha: septiembre de 2021.

Tipo de colecta: manual.

Región: Vidigueira.

Uvas: Aragonez, Trincadeira, Alicante.

Productor: Adega cooperativa de Vidigueira.

Enólogo: Luis Morgado Leao.

Análisis

Alcohol: 13.5%

Acidez total: 5.5 g/L.

Acidez volátil: 0,62 g/L.

PH: 36.64

Azúcar residual: 4 g/L.