



## TERRA D'ALTER . TELHAS TINTO

---

### CASTAS

95% Syrah, 5% Viognier (Vinha das Antas)

### REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2019

### TIPO DE SOLO

Granítico

### PH

3.59

### TEOR ALCOÓLICO

14.9% VOL

### ACIDEZ TOTAL

5.7 g/l

### AÇÚCARES REDUTORES

0.4 g/L

### NOTAS DE PROVA

Nariz perfumado com notas de violetas, pimenta moída, carne assada e alcatrão. Sabores exóticos de madeiras e especiarias orientais com uma envolvente de frutos vermelhos maduros. Final muito saboroso com notas de cedro e baunilha.

### VINIFICAÇÃO

As duas castas co-fermentaram com leveduras autóctones em pequenos reservatórios abertos e com manta submersa. A fermentação foi concluída em barricas novas de carvalho americano acompanhada de battonage. Seguiu-se a fermentação maloláctica e estágio em barrica durante 18 meses.

### HARMONIZAÇÃO

Carne assada, bacalhau, queijo amanteigado.

**DADOS LOGÍSTICOS**

TERRA D'ALTER TELHAS . TINTO

<b>UNIDADE</b>	<b>PESO LÍQUIDO KG</b>	0.75
	<b>PESO BRUTO KG</b>	1.3
	<b>EAN</b>	5600370480119

<b>PALETE</b>	<b>Nº NÍVEL</b>	9
	<b>Nº UNIDADE POR NÍVEL</b>	72
	<b>NÇ UNIDADE POR PALETE</b>	648

<b>CAIXA</b>	<b>UNIDADES</b>	6
	<b>PESO LÍQUIDO KG</b>	4.5
	<b>PESO BRUTO KG</b>	7.8
	<b>ITF</b>	25600370480113