



## TERRA D'ALTER . OUTEIRO

### TINTO

---

#### CASTAS

50% Syrah, 50% Petit Verdot (Vinha da Boavista)

#### REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

#### COLHEITA

2019

#### TIPO DE SOLO

Argiloso e xistoso

#### PH

3.62

#### TEOR ALCOÓLICO

14.5% VOL

#### ACIDEZ TOTAL

6.3 g/l

#### AÇÚCARES REDUTORES

0.7 g/L

#### NOTAS DE PROVA

Muito intenso, com aromas de fruta vermelha e fruta preta e notas de especiarias e moca, boa acidez, estrutura e grande complexidade. Taninos abundantes, muito finos, paladar cremoso proveniente da fermentação em barrica. Um punho de aço numa luva de veludo.

#### VINIFICAÇÃO

O topo da vinha da Boavista, chamado Outeiro, tem produzido de maneira consistente vinhos de grande carácter e profundidade, a partir das duas castas ali plantadas, originando vinhos com sentido de "terroir". A co-fermentação natural decorreu em pequenos depósitos durante 5 dias. A sua finalização foi realizada em barrica nova de carvalho americano, com battonage periódica e posterior estágio de 22 meses.

#### HARMONIZAÇÃO

Costeletas de Borrego, chocolate amargo.

# IMPAR

IMPARWINES.COM

**DADOS LOGÍSTICOS**

TERRA D'ALTER OUTEIRO . TINTO

<b>UNIDADE</b>	<b>PESO LÍQUIDO KG</b>	0.75
	<b>PESO BRUTO KG</b>	1.3
	<b>EAN</b>	5600370480072

<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>	25600370480076