

# ARRUDA DOC

## Tinto

D.O.C. Arruda

Castelão, Aragonez e Tinta Miúda

## Cor:

Rubi intensa / Granada.

## Aroma:

Frutado, complexo, denotando-se os aromas resultantes da combinação da madeira de estágio, sobretudo aromas de baunilha.

## Paladar:

Boca redonda, encorpado, onde se percebem taninos bem firmes.

## Final de prova:

Longo, suave e persistente

## Red Wine

D.O.C. Arruda

Castelão, Aragonez and Tinta Miúda

## Taste:

Red rubi colour, cassis and blackberries aroma, well balanced with oak, well structured mouth with gentle tannins.



 ADEGA DE  
ARRUDA

*Desde 1954*  
*A Qualidade dos Nossos Vinhos é uma Tradição*

*Since 1954*  
*The Quality of our wines is a tradition*

**Tinto**

**Vinho:**.....Arruda  
**Classificação:**.....D.O.C.  
**Região:**.....Lisboa  
**Clima:**.....Seco sem influência Atlântica  
**Solo:**.....Argilo Calcário  
**Tipo:**.....Tinto  
**Castas:**.....Castelão, Aragonez, e Tinta Miúda

**Enólogo:**.....António Ventura/João Alexandre

**Vinificação:**

Fermentação em cuba de inox, com sistema de pisa automático, controlo de temperatura de 28°C sendo a variação máxima de 1°C maceração durante 8 dias.

**Estágio:**...8meses em barrica de carvalho Americano e Francês, seguindo 4 meses em garrafa.

**Teor Alcoólico:**.....14.3%  
**Acidez Total:**.....5.26g/L  
**Açúcar Residual:**.....0.6g/L  
**PH:**.....3.69

**Consumo/Longevidade:**

Consumir já ou guardar

**Red**

**Grape Varieties:**....Castelão, Aragonez and Tinta Miúda

**Region:**

*The wine Cooperative of Arruda is situated on the best "Terroir" of Estremadura region with the best high slopes exposition, where living together ancient grapes of the region and new grapes coming from other sources, increases the high potencial of that is today one of the most competitive wine districts of Portugal.*

**Vintage:**

*Occur in midle of September with dry weather.*

**Climate:**.....Dry, without Atlantic influence

**Soil:**.....Clay Limestone

**Winemaking:**

*Fermentation with previous destemming in little inox tanks at temperature of 26°C. and ageing during 8 months in French and American oak barrels and 4 months in the bottle.*

**Alcohol**.....14.3%  
**Total Acidity**.....5.26g/L  
**Residual Sugar**.....06/L  
**PH**.....3.69  
**Winemakers**.....António Ventura, João Alexandre

**Service help:**

*Must be served at temperature of 18°C*



**ADEGA DE  
ARRUDA**