

Dona Elvira

Tinto
Vinho Licoroso

Cor:
Rubi.

Aroma:
Uvas bem maduras.

Paladar:
Macio e final de boca bem agradável.

Final de prova:
Licoroso bem equilibrado de estrutura e de final de prova persistente.

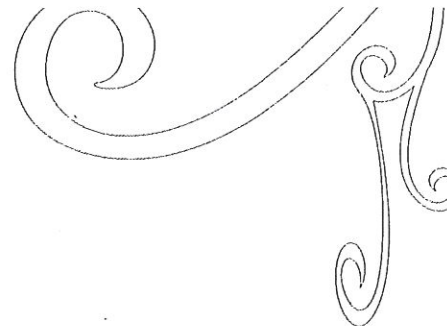
Red Wine
Sweet wine

Taste:
Well matured grapes, jam and spicy aromas, very good equilibrium on the mouth, rich sweetness and good final Complexity.



 **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: Dona Elvira
Classificação: Vinho Generoso
Região: Lisboa
Clima: Seco sem influência Atlântica
Solo: Argilo Calcário
Tipo: Tinto
Castas: Castelão

Enólogo: António Ventura / João Alexandre

Vinificação:

Fermentação em cuba de inox, com sistema de pisa remontagem programada, controle de temperatura de fermentação de 28°C., sendo a variação máxima de 1º C. desencuba à densidade 1060, sendo a fermentação interrompida de imediato.

Estágio:

4 meses em garrafa.

Teor Alcoólico: 18%
Acidez Total: 6,6g/L
Açúcar Residual: 70g/L
pH: 3,45

Consumo / Longevidade:

Consumir já ou guardar

Red

Grape Varieties: Castelão

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 potential of that is today one of the most competitive wine districts of Portugal.

Vintage:

Occur in middle of September with dry weather.

Climate: Dry, without Atlantic influence

Soil: Clay Limestone

Winemaking:

Parcial fermentation of grapes with soft maceration during 24 hours and interruption of fermentation with addition of selected "Eau de vie".

Ageing:

4 months in bottle.

Alcohol 18%
Total Acidity 6,6 g/L
Residual Sugar 70g/L
pH: 3,45

Winemakers:

Antonio Ventura, Joao Alexandre

Service help:

Must be served at temperature of 16/20°C

