

EXTRA-MADURA

Colheita Seleccionada



Tinto
Regional Lisboa
Syrah e Touriga Nacional

Cor:
Granada intenso.
Aroma:
Aroma de compota e frutos silvestres.

Paladar:
Bom equilíbrio e persistência, taninos muito bem evoluídos.

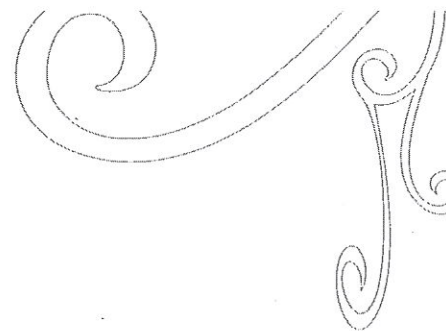
Final de prova:
Bom equilíbrio entre corpo e acidez total.

Red Wine
Regional Lisboa
Syrah and Touriga Nacional

Taste:
Red deep colour, red fruits aromes, well balanced with oak, well structured mouth with good quality 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:Extra-Madura
Classificação: Regional
Região: Lisboa
Clima: Seco sem influência Atlântica
Solo: Argilo Calcário
Tipo: Tinto
Castas:Syrah e Touriga Nacional

Enólogo: António Ventura / João Alexandre

Vinificação:

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

Estágio:

8 meses em barricas de carvalho Americano e Francês seguindo-se 8 meses em garrafa.

Teor Alcoólico: 14,5%
Acidez Total: 6,4g/L
Açúcar Residual: 2,5g/L
Ph: 3,60

Red

Grape Varieties: Syrah and Touriga Nacional

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 middle of September with dry weather.

Climate: Dry, without Atlantic influence

Soil: Clay Limestone

Winemaking:

Classic maceration with total destemming and fermentation at a temperature of 28°C. in little inox "lagares". Ageing during 8 months in French and American oak barrels and 8 months in the bottle.

Alcohol 14,5%
Total Acidity 6,4g/L
Residual Sugar 2,5g/L
PH: 3,60
Winemakers: António Ventura, João Alexandre

Service help:

Must be served at temperature of 18°C

