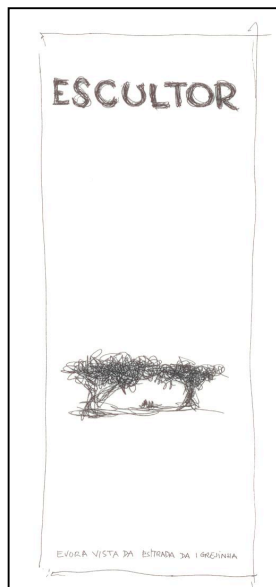


ESCULTOR



Vinho Regional Alentejano

Tinto 2006

A vinha está instalada em encostas suaves expostas a Sul. No encepamento predominam castas Alentejanas, conjugadas com outras que conferem ao vinho uma personalidade própria, influenciada pela mancha de solos predominante, definidora de um distinto "Terroir".

“Escultor. Esculturalmente perfeito.”

Tecnologia de Produção

As uvas são criteriosamente seleccionadas e colhidas à mão para pequenas caixas. Após o desengaço total, a fermentação ocorre separadamente, em cubas de inox, a uma temperatura controlada, procedendo-se a uma maceração prolongada. Passa por um estágio em barricas de Carvalho Francês por um período de 12 meses e após engarrafado, permanece na cave por mais 18 meses. Não é filtrado.

Notas de Prova

Arte e paixão num vinho distinto, vinificado em anos excepcionais, onde a Trincadeira e algum Alicante Bouschet mostram as formas deslumbrantes dos seus aromas e sabores.

Sugestões de Serviço

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 16-18°C.

Castas Trincadeira e Alicante Bouschet

Teor Alcoólico 14%

Acidez total 7,08

pH 3,32

Acidez Volátil 0,58

Enologia David Patricio

Produção 3 399 garrafas

Engarrafado Junho de 2008

Expedição Europaete

- **O rótulo é da autoria do Escultor Português João Cutileiro.**

•Este vinho não foi sujeito a estabilização tartárica pelo que, com o tempo pode vir a apresentar ligeiro depósito.