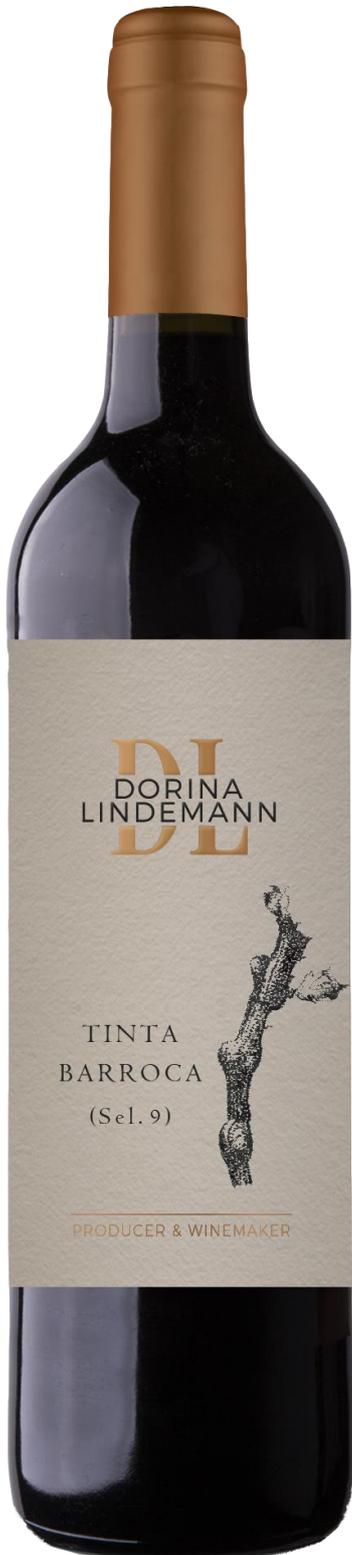




## DORINA LINDEMANN – TINTA BARROCA

2017

750ML



|                        |  |                       |          |
|------------------------|--|-----------------------|----------|
| <b>Classificação</b>   | Vinho Regional Alentejano<br>“Colheita Seleccionada”   |                       |          |
| <b>Tipo</b>            | Vinho tinto  |                       |          |
| <b>Variedades</b>      | 100% Tinta Barroca   |                       |          |
| <b>Tipo de solo</b>    | Pardos mediterrânicos de materiais não calcários   |                       |          |
| <b>Produção Anual</b>  | 7.000 garrafas   |                       |          |
| <b>Notas de Prova</b>  | Aroma intenso a cereja. Na boca predominam os frutos vermelhos, com algumas nuances a cerejas, especiarias e notas florais. Um vinho com uma boa estrutura, elegância e suavidade.     |                       |          |
| <b>Vinificação</b>     | As uvas foram arrefecidas durante a noite e fermentadas lentamente em lagares tradicionais durante 15 dias e posteriormente, estagia durante 14 meses em barricas de carvalho francês. |                       |          |
| <b>Longevidade</b>     | 8 anos em condições adequadas  |                       |          |
| <b>Teor alcoólico</b>  | 14.5%  |                       |          |
| <b>Acidez Total</b>    | 5.5 g/l  | <b>Acidez Volátil</b> | 0.65 g/l |
| <b>Açúcar Residual</b> | 4.8 g/l  | <b>PH</b>             | 3.75     |

**Prémios**

