



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



COLHEITA TINTO

Aromas que vão do frutado ao especiado. Taninos presentes, mas domados. Vinho fresco e mineral. 12 meses de estágio em garrafa.

Desengace total seguido de maceração pre-fermentativa a 8°C. Posterior fermentação em cuba troncocónica à temperatura controlada de 24°C.

ANO
2018

TIPO
TINTO

TEOR ALCOÓLICO
14,72% v/v

pH
3,7

ACIDEZ TOTAL
4,81 g/L

CASTAS
ARAGONEZ (33%), CASTELÃO (34%), SYRAH (33%)



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



COLHEITA TINTO

Aromas ranging from fruity to spicy. Tannins present, but tamed. Fresh and mineral wine.
12 months of bottle aging.

Total destemming followed by pre-fermentative maceration at 8°C. Subsequent fermentation in a conical vat at a controlled temperature of 24°C.

YEAR

2018

TYPE

RED

ALCOHOLIC VOLUME

14,72% v/v

pH

3,7

TOTAL ACIDITY

4,81 g/L

GRAPES

ARAGONEZ (33%), CASTELÃO (34%), SYRAH (33%)