

## Ficha Técnica de Produto

# ATTIS

Vinho Regional Estremadura

Ano: 2010

Tipo: Vinho Tinto

### Análise Físico-Química

**Alcool:** 13% vol.

**Acidez Total:** 5,2 g/l em Ácido Tartárico

**Teor de Açúcar:** 5,69 g/l

**Extracto Seco:** 35,2

**Anidrido Sulfuroso Livre:** 32 mg/l

**Anidrido Sulfuroso Total:** 80 mg/l

**Ph:** 3,54

### Notas de Prova:

Cor rubi vivo, aromas elegantes de frutos vermelhos e ligeiro balsâmico. A estrutura de boca é bastante untuosa com taninos de excelente qualidade bem maduros, a marcarem um final de boca redondo e sedoso.

### Vinificação e Estágio:

Vindima durante a 4ª semana de Setembro.

Desengace completo antes da fermentação em cuba inox à temperatura de 26°C, com maceração prolongada durante 10 dias. O estágio decorreu em cuba durante 12 meses.

### Castas:

Touriga Franca, Syrah e Caladoc.

### Dados de Pesagem:

**Garrafa:** 1,250kg

**Caixa:** 7,850kg

**Palete:** 962 Kgs

### Enologia:

Eng. António Ventura

