



QUINTA DAS CARRAFOUCHAS

2008

PRODUTOR: Maria Veneranda da Costa Cannas

VINHO: Tinto

REGIÃO: Lisboa

CLASSIFICAÇÃO: Regional

CLIMA: Atlântico

SOLO: Franco Arenoso.

CASTA: Touriga Nacional (50%) + Aragonês (50%).

VINIFICAÇÃO: As uvas desengaçadas após quatro dias de maceração a frio, fermentaram em lagares de inox a 26°C durante 6 dias. Finda a fermentação malolática, 50% estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês e Americano usados.

ENGARRAFAMENTO: Setembro de 2009

TEOR ALCOOLICO POR VOLUME: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 6,4 g/l

pH: 3,4

AÇUCARES REDUTORES: 3,3 g/L



ARMAZENAGEM: Manter em local arejado, húmido, com pouca luz e a uma temperatura igual ou inferior a 17°C.