



Marca: Subsídio 2016

Produtor: Lima Mayer & Companhia

Tipo de Vinho: Vinho Tinto Regional

Região: Alentejo

Castas: Aragonês, Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouchet

Área de Vinha: 20 ha

Tipo de Solo: Arenoso com partículas de granito

Vinificação: Vindima manual. Seleção da uva em mesa de escolha.

Fermentação em cubas inox a 25°C. Maceração de 2 semanas

Envelhecimento: 8 meses em cuba inox e 2 meses em garrafa

Longevidade Prevista: 2 a 3 anos

Análise Sumária:

Álcool - 14,0%	Acidez volátil - 0,84g/L
Acidez total - 6,3g/L	SO <sub>2</sub> livre - 30mg/L
pH - 3,93	SO <sub>2</sub> total - 92mg/L

Prova Organoléptica: Cor rubi. Aroma a fruto maduro, boa complexidade. Paladar suave, estrutura mediana e final com boa persistência

Enólogo: Rui Reguinga