

FICHA TÉCNICA



Marca: Subsídio Reserva

Produtor: Lima Mayer & Companhia

Tipo de Vinho: Vinho tinto regional

Região: Alentejo

Castas: Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon

Área de Vinha: 20ha

Tipo de solo: Arenoso com partículas de granito.

Vinificação: Em cubas de inox e lagares com controlo de temperatura. Maceração prolongada.

Envelhecimento: Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.

Longevidade prevista: 5 a 6 anos

Análise Sumária:

álcool - 13.2%

acidez volátil - 0.78g/L

acidez total - 5.10g/L

SO₂ livre - 5.10g/L

pH - 3.90

SO₂ total - 96mg/L

Prova Organoléptica: Cor intensa, com notas aromáticas das características das castas, bem integradas com as das barricas de carvalho francês. Com paladar macio e bem estruturado, final elegante e persistente.

Enólogo: Rui Reguinga