

HERDADE DO MOINHO BRANCO

ALICANTE BOUSCHET 2016

TINTO RED DOC ALENTEJO 750ml

CLIMA CLIMATE & TERROIR

Vidigueira. Alentejo. Portugal

Microclima Vidigueira. Clima mediterrânico com grande influência Atlântica, assim como uma ligeira continentalidade no período Primavera-Verão. Vidigueira microclimate. Mediterranean climate with strong atlanticity as well as a continental influence in Spring-Summer.

CASTAS GRAPES Nº GARRAFAS BOTTLES & ENOLOGO WINEMAKER

Alicante Bouschet 100%

3800 garrafas bottles

Enólogo Winemaker Paulo Laureano

NOTAS DE PROVA TASTING NOTES



Bem presente, fresco e com bastante intensidade. Frutos silvestres, amora, mirtilo, fruta madura, mas fresca e cativante. Notas secundárias de madeira, balsâmico, alcaçuz e café fresco. A charming bouquet of berries, blueberries, ripe dark fruits, fresh and captivating. Some secondary notes of toast, balsamic, liquorice and fresh coffee, a consequence of the extensive oak ageing.



Amplio, denso e sedoso, com taninos presentes e firmes, e com os frutos silvestres a evidenciarem-se na entrada de boca, juntando-se a acidez que lhe garante equilíbrio. Complexo, encorpado, com a intensidade e concentração suficientes para uma fantástica evolução em garrafa. A dense and silky wine with firm and ripe tannins. Wild berries are evident in the palate, as well as the acidity that guarantees balance and freshness. A complex and full-bodied wine, with the ideal intensity and concentration for a fantastic evolution in the bottle.

DADOS ANALÍTICOS ANALYTICAL DATA

ABV 14,5%

Açúcares Totais Total Sugars 14 g/dm³

Acidez Total Acidity 6.1 g/dm³

Acidez Volátil Vol. Acidity 0,90 g/dm³

PH 3,33

Cor Colour Vermelho Rubi Red Rubi

Condições de Conservação

Em local fresco e seco ao abrigo da luz.

Storage Conditions

Store in dark, fresh and dry conditions.

WWW.RIBAFREIXO.COM



Será o par perfeito para carnes vermelhas grelhadas, caça de pelo ou mesmo para uma excelente chanfana. An excellent wine for grilled red meats, as well as game or typical stew dishes.



Fermentação exclusiva em balseiros de carvalho francês. Estágio por 18 meses em barricas novas de carvalho francês. No mínimo 26 meses de estágio em garrafa. Exclusively fermented in French oak vats. Aged for 18 months in new French oak barrels. At least 26 months of bottle staging.

Vinho não filtrado. Recomenda-se decantar para melhor desfrutar as suas características. Unfiltered wine. Decanting is recommended in order to enhance its characteristics.

DADOS LOGÍSTICOS LOGISTIC DATA

	Garrafa Bottle	Caixa Case/3
Un	1	3
Peso Bruto (Kg) Gross Weight	1,768	5,524
Peso s/liq (Kg) Weight w/liq	1,008	-
Altura High (cm)	31,2	9,7
Largura Width (cm)	8,7	26,5
Comprimento Length (cm)	31,2	31,5
Diâmetro Diameter (cm)	8,7	-
Caixas Cases Euro Pal	-	100
Caixas Cases US Pal	-	120
Código Barcode EAN/ITF	5600291427484	55600291427489
Tipo de Rolha Cork Type	Natural	
Peso da Rolha Cork Weigth (gr)	6	