



RIBAFREIXO RESERVA TINTO 2019

Produtor / Producer Ribafreixo

Classificação / Appellation DOC , Alentejo , Portugal

Ano / Harvest 2019

Castas / Grape Varieties: Touriga Nacional (40%), Alicante Bouschet (40%), Tinta Miúda (10%), Aragonez (10%)

Vinhas / Vineyards: 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.

Vinificação / Vinification Method: Fermentação parcial em balseiros de carvalho francês e estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês. // Partially fermented in french oak vats and aged in new french oak barrels. Maturation in bottle for 12 months before its release.

Notas de Prova / Tasting notes

Aroma: Aroma com notas de frutos negros, percepções florais, menta, tosta e café verde. // Aroma with notes of black fruits, some floral hints, mint, toast and green coffee.

Boca / Mouth: Balanceado com um conjunto de taninos sólidos e robustos que lhe asseguram prazer e longevidade. // Balanced with a set of solid and robust tannins that assure pleasure and longevity.

Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Acohol by volume: 14,5 %vol. pH: 3,33

Acidez Total: / Total acidity: 6,0

Teor Alcoólico / Acohol by volume: 1,3

Acompanha / Food

Uma combinação perfeita para carne de novilho maturada e pratos requintados de caça. // An excellent pairing for mature steer cuts and stewed or oven baked full-flavoured game.

Contém sulfitos / Contains sulfites