

# FICHA TÉCNICA DO REGUENGO DO SOUZÃO 2009

PRODUZIDO POR - Casa Agricola Fernandes de Moura, Lda  
Monforte - Portugal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - Regional Alentejano

CLIMA - Mediterrânico com alguma influência continental

SOLO - Vermelhos e pardos mediterrânicos

PRODUÇÃO - Uvas obtidas em Produção Integrada, vindima em caixas de 18 Kgs.

COLHEITA - Setembro de 2009

TEOR ALCOÓLICO – 13,5 %

TIPO DE VINIFICAÇÃO - Curtimenta clássica a temperatura controlada, com remontagens programadas, maceração pelicular pré fermentativa de 48 horas e pós fermentativa de 10 dias a temperaturas de 22°C, seguido de estágio de um ano em garrafa.

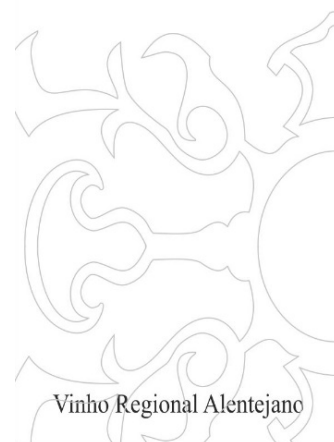
CASTAS - Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet.

COR – Vermelho escuro e intenso



REGUENGO DO SOUZÃO

Tinto 2009



Vinho Regional Alentejano

## APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

AROMA – Aroma forte e persistente a fruta madura, em perfeita harmonia com ligeiro tostado da madeira.

BOCA – Vinho cheio e persistente, de bom volume, que envolve a boca sem agredir. As notas vegetais conferidas pela casta trincadeira e a robustez do Alicante de Bouschet tornam este vinho único, quebrando de forma apetecível o aveludado que a casta Aragonez confere aos vinhos.

NOTA GERAL – Vinho complexo e distinto tanto a nível aromático, como na boca. Representante perfeito das castas e da região que lhe deram origem, (alto Alentejo).

NOTAS GASTRONÓMICAS – Excelente acompanhante de toda a gastronomia com origem no porco alentejano tradicional, enchidos e ensopado de borrego.

Para peixe, recomenda-se um bom prato tradicional de bacalhau.

Produto natural, pelo que está sujeito a criar um pequeno depósito.