



LOIOS TINTO 2017

Classificação	Regional Alentejano
Tipo	Tinto
Castas	Aragonez, Trincadeira, Outras
Região	Alentejo
Tipo de Solo	Argilo-cálcarios, xistosos
Vindima	Mecânica e manual consoante a parcela
Vinificação	As uvas são esmagadas e desengaçadas, seguindo-se uma maceração durante 24 horas. A fermentação decorre a temperatura controlada, em cubas rotativas.
Álcool	14 % vol.
Acidez total	5,3 g/l
Açúcares redutores	<4 g/l
Notas de Prova	Aroma muito vivo com fruta intensa e algum vegetal. Macio, fácil e envolvente, termina com alguma persistência.
Acompanhamento	Acompanha bem pratos de carnes vermelhas, carne de aves e pastas.