

LEKUBI WINE BAG TINTO

BARROSINHA TINTO 2022

A Companhia Agrícola da Barrosinha, uma aldeia fundada em 1947, é um mosaico de paisagens, gentes e culturas. Tem perto de 100 ha de vinhas, algumas com mais de 30 anos, plantadas nos solos arenosos das margens do rio Sado, onde nasce este vinho.

CLASSIFICAÇÃO: *Vinho Regional Península de Setúbal*

TIPO: *Vinho Tinto*

CASTAS: *Trincadeira, Castelão, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouchet*

ENÓLOGO: *Filipe Sevinate Pinto, Frederico Vilar Gomes e Sara Carapinha*

ÁLCOOL: *13,5%*

ACIDEZ TOTAL: *4,76 g/L*

pH: *3,81*

AÇUCARES TOTAIS: *≤1g/L*

PROVA

Cor rubi de média intensidade, aroma fresco com notas ligeiramente frutadas, leve vegetal típico da casta trincadeira, com notas de tosta bem casadas. Na boca é um vinho elegante, delicado e persistente.

VINIFICAÇÃO

Vinificação pelo método tradicional em ânforas argelinas, com temperaturas de fermentação a cerca de 24°C. 30% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, e 70% em ânforas.

ACOMPANHAMENTO

Deve ser servido a temperatura de 18°C. Acompanha bem vitela estufada, assados de carne e massas condimentadas. Longevidade de 6 anos.

