



FREDERICK VON. S.

MARCA/TIPO/ANO:	Frederick Von S Colheita tinto 2013
REGIÃO:	Mertola - Alentejo
CLASSIFICAÇÃO:	Regional Alentejano
CLIMA:	Mediterrânico
SOLO:	Argilo xistoso
CASTAS:	Aragonês 50%, Trincadeira 50%,
ANALISE:	Grau: 13,5 % Acidez total: 5,6 gr/l pH: 3.58 Açúcares: 0,3 g/l
VINIFICAÇÃO:	Obtido a partir de uma rigorosa seleção manual de uvas produzidas segundo as rigorosas regras de agricultura biológica, vindimadas à mão, transportadas em caixas de 15 kg. Na adega as uvas passaram por uma segunda seleção, seguindo-se maceração a frio durante 24 horas em lagar. A fermentação foi lenta e efectuada apenas com as leveduras indígenas. .
COR:	Rubi. límpida, com boa intensidade
AROMA:	Intenso a frutos vermelhos, com notas de especiarias e frutos secos.
PROVA:	Elegante, e envolvente, evidenciando harmonia nos sentidos, final longo e persistente.
CONSERVAÇÃO:	Deitado e a temperatura constante de 17°C
CONSUMO:	Durante os próximos 10 anos a temperatura entre 8 - 10°C
GASTRONOMIA:	Preencher pelo Dr.