



PULPOLOCO

VARIEDADE:

Tempranillo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Teor alcoólico: 13 % vol

Acidez total: 4,87 g/l

PH: 3,3

Total SO₂: 81 mg/l

Açúcar residual: 2,1 g/l

SAFRA:

2015

VINHEDOS:

Seleção de uvas em vinhedos com mais de 30 anos de antiguidade.

ELABORAÇÃO:

Método tradicional. Fermentado à 28°C com controle da temperatura.

Macerado durante 7 dias.

DESCRIÇÃO:

Harmônico, elegante e equilibrado. Pela história e antiguidade das vinhasse constroema profundidade das suas qualidades, tornando o vinho excelente.

CATA:

Cor: Vermelho cereja intenso, com matizes violetas e aspecto limpo e brilhante.

Aroma: Intensidade alta, tem um aroma de marcado caráter varietal.

Destacamnotas frutadas.

Boca: Entrada em boca suave, com um retrogosto muito largo que lembra as frutas vermelhas eaparecem no nariz

FORMATO:

Garrafa bordalesa

Caixa de 6 x 750 ml / 125 caixas



PRÊMIOS:

Vintage 2014:

- Medalha de Ouro CWSA Best Value 2016.
- Medalha de Bronze in Cathay Pacific. HKIWSC 2015.

