



WHITE CASH

Comércio Internacional, Lda

Fuscaz 2009 Regional Alentejano Vinho Tinto



Região: Alentejo

Colheita: 2009

Castas: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Aragonez, Castelão.

Vinificação: Vindima manual para caixa de plástico. Fermentação em cuba de inox de pequena capacidade à temperatura de 26° C, após desengace total.

Estágio: Em barricas de 225 litros de carvalho francês e americano durante 6 meses e em garrafa durante 3 meses. Engarrafado sem filtração nem estabilização para não afectar o potencial de evolução do vinho, estando sujeito a criar ligeiro depósito natural durante o estágio em garrafa.

Prova organoléptica: Cor rubi violáceo, aromas maduros de frutos de bosque e algum floral. A estrutura de boca é bastante untuosa, redonda e equilibrada com taninos maduros e de boa qualidade a marcarem o final de boca.

Sugestões gastronómicas: Queijos de pasta mole, carne de porco com amêijoas, pato.

Parâmetros analíticos:

Álcool % - 13,5

PH - 3,50

Acidez total g/l - 5,40

Açúcar residual - 2,60

Enólogo: Eng.º Manuel Patrício