

**Grande Escolha Joaquim Cerejo 2011**  
Regional Alentejano  
Vinho Tinto



**Região:** Alentejo

**Colheita:** 2011

**Castas:** 30% Touriga Nacional, 30% Alicante Bouschet,  
20% Petit Verdot, 20% Cabernet Sauvignon.

**Prova organoléptica:** Concentrado na cor e no aroma, com notas tostadas e fumadas da madeira, a par de fruta bem madura e compotas. Encorpado e aveludado na boca com taninos vivos e firmes, a mostrar grande estrutura, e com grande potencial de evolução em garrafa. Final de boca longo e persistente.

**Informação técnica:**

**Vinha:** 11 anos idade, produção 8 toneladas/ha.

**Localização da vinha:** 200 m altitude, a 150 km do oceano Atlântico.

**Solo:** Granito-calcário e argiloso.

**Vinificação:** Colheita em separado de cada casta durante a 2.<sup>a</sup> semana de Setembro. Fermentação balseiro de carvalho francês à temperatura de 25° C durante 12 dias, com posterior cuvaison.

**Estágio:** Em barricas novas de 225 litros, 80% em carvalho francês e 20% em carvalho americano durante 12 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.

**Quantidade produzida:** 6400 garrafas.

**Parâmetros analíticos:**

Álcool % - 16

PH - 3,57

Acidez total g/l - 6,20

Açúcar residual - 3,50

Enólogo: Eng.º Manuel Patrício