

Família Horácio Simões –

Segredos Tinto 2020 Elégant II



A produção deste vinho com direito à menção Península de Setúbal, está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, ao tipo de solo e tipo de tecnologia de vinificação etc. A aposta em recuperar, uma das mais antigas castas de Portugal, com um perfil único, é arriscado no entanto estamos a preservar história vitivinícola nacional.

Notas de Prova

Cor: Vermelho Cereja

Aroma: Leve mas complexo, frutado, uma excelente combinação de aromas naturais com alguma rusticidade

Sabor: Fresco, profundo e com grande volume de boca

Final de Boca: Longo, elegante e final aromático

Sugestões de Acompanhamento

Servido a uma temperatura entre os 12°C e os 14°C, acompanha bem pratos de carnes e queijos.

Guardar

Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10-20°C), e longe da luz direta.

Dados Técnicos

Classificação: IVV

Tipo: Clarete

Região: Quinta do Anjo (Serra do Louro)

Área de Vinha: 3.330 plantas com mais de 40 anos

Tipo de Solo: Argilo/Calcário

Produção de Vinho: 666 Garrafas

Análise Físico-Química

Teor de Álcool: 12% pH:3.05

Vinificação

Método de Vinificação: Este vinho é extraído de uma ideia nossa em aproveitar umas massas de Rabo de Ovelha que posteriormente foram fermentadas com mosto de Castelão durante 8 dias num micro lagar com controle de temperatura, passou em seguida por 3 decantações e terminou a malolática em barricas usadas. **Longevidade Prevista:** Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante mais alguns anos (» 10 anos). **Data de Engarrafamento:** Dezembro 2020

Enólogo: Luís Camacho Simões