

ALENTEJO DOC



MIGAS TINTO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Alentejo | **País** Portugal | **Ano** 2023

Solo Granítico

Graduação Alcoólica 13,5 % vol.

Acidez Total 5,3 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 5,1 g/l

Processo de Vinificação Vindima mecânica durante a noite. Desengão total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (21°C -25°C) em cuba de inox. Fermentação Maloláctica em cuba inox.

Notas de Prova Vinho de cor rubi com reflexos violetas. Aroma a frutos vermelhos maduros, flores e especiarias. Na boca é frutado e fresco, apresentando boa acidez e taninos polidos.



Castas

Alicante Bouschet
Aragonês
Touriga Nacional
Trincadeira
Syrah



**Potencial de
Envelhecimento**
Beber/Guardar



**Temperatura
a servir**
16-18 °C