



LA REGIÓN DE AGARVE

La cultura del vino, heredada de los fenicios y los romanos, fue por siglos una actividad importante en la región. Un clima medio y la proximidad del océano otorgan excelentes condiciones para producir uvas de excelente calidad. Una mezcla de Syrah y Touriga Nacional, Al Ria es un vino con un color intenso, frutal, con sabor suave y largo y placentero retrogusto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Al Ria es un vino con un color profundo con sombras violetas y buena concentración en nariz. Rico en aroma, floral, con notas de frutas negras maduras y jamón. En el paladar presenta aromas suaves y sedosos de fruta madura, chocolate y vainilla. Retrogusto largo y balanceado, con taninos que demuestran un buen potencial de guarda.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Por ser una cosecha tan reciente y su paso por barrica tiene una potencial de guarda hasta 2019. Puede ser gran acompañante para sabores cargados hacia lo dulce como pato laqueado y cerdo en caja china.

Precio: \$ 220

Paquete 3 Botellas: \$ 627
 (\$ 209 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1,188
 (\$ 198 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2244
 (\$187 Bot.)

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2014

VARIETADES DE UVA:

Touriga Nacional y Syrah

DENOMINACION DE ORIGEN:

Vinho Regional Algarve

VTICULTURA:

Densidad de 4,200 plantas por hectárea con suelos arcillosos.

VINIFICACION:

Las uvas previamente despalilladas fueron pasadas a una pre fermentación a baja temperatura por 24 horas. La fermentación alcohólica fue hecha en pequeñas cubas de acero inoxidable con temperatura controlada sin pasar de 27 grados Celsius por 12 días. En vino tuvo una crianza parcial de 5 meses en barricas de roble Francés y americano.

PREMIOS RECIENTES

COSECHA 2014:

Concurso de Vinhos de Portugal 2015 Medalla de Oro

Cosecha 2014: Portugal Wine Trophy 2015 Medalla de Plata

