

# ENCOSTAS DE XIRA | Tinto 2017

## Castas

Castelão (80 %); Touriga Nacional (20%)

## Tipo de Solo

Argilo-Calcário

## Vinificação

Desengace total.

Fermentação em lagar, estagiou em depósito Inox onde finalizou a fermentação maloláctica e foi estabilizado e filtrado antes do engarrafamento.

## Análises

Álcool – 14,3% vol.

Acidez total – 5,2 g/L

pH – 3,72

Açúcares Totais – < 1,5 g/L

Dióxido Enxofre Total – 80 mg/L

## Sugestões de serviço e consumo

Serviço a 16°C – Consumo a 18°C

Sugere-se consumir com pratos de carne confeccionada de forno ou guisados intensos.

## Nota de Prova

Aromas acentuados a fruta vermelha jovem e algumas especiarias, apresenta boa profundidade e retrogosto acentuado.

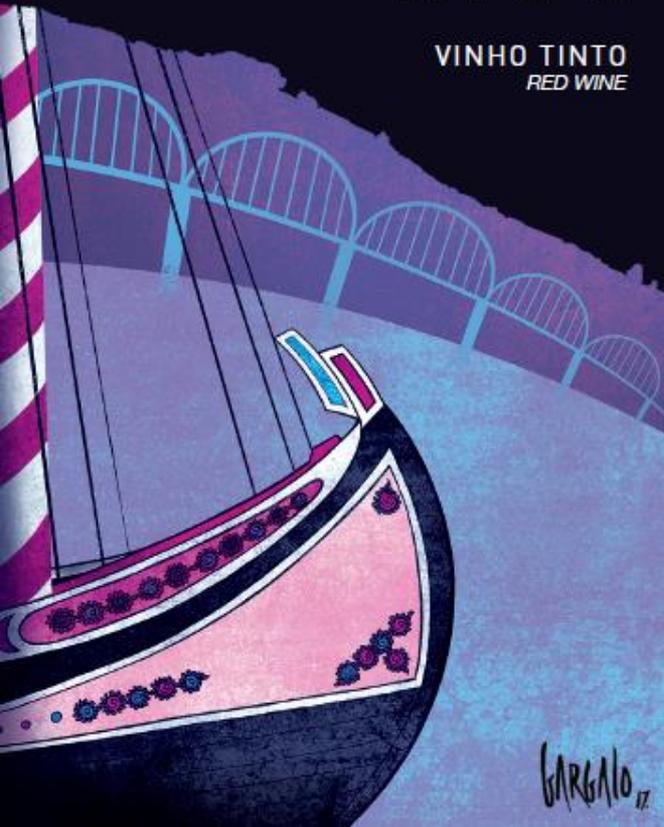
## Enologia

João Passarinho

Mário Louro

# ENCOSTAS DE XIRA

VINHO TINTO  
RED WINE



Câmara Municipal  
de Vila Franca de Xira  
[www.cm-vfxira.pt](http://www.cm-vfxira.pt)