



Marca	Três Corujas
Tipo	Tinto
País.Região	Portugal / Lisboa
Ano	2022
Castas	Bastardo, Camarate Tinta Miúda
Solo	Argilo-Calcários

Vinificação

Vindima manual. Na chegada à adega as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo para depósitos tronco cónicos onde inicia a fermentação espontaneamente, que normalmente dura cerca de 2 a 3 semanas a 26°C. Durante este período em que o vinho está em contacto com as massas, são feitas 2 remontagens por dia. Após o final da fermentação, as massas são prensadas e estagia em cubas de cimento durante um ano. Após o enchimento faz um estágio de 6 meses em garrafa.

Grau	12,5% vol
ac total	6,17g/L
ph	3,37

Notas de Prova

Cor rubi. Aroma a groselha, cereja e também algumas notas florais. Na boca é elegante, taninos arredondados e com acidez equilibrada.

Harmonização

Carnes brancas e comida mediterrânea

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	15.000grf
Rolha	Cortiça
	Biológico & Vegan

