


Marca		Duas Osgas
Tipo		Tinto
País.Região		Portugal / DOC ALENTEJO
Ano		2023

Castas	Aragonez, Castelão e Trincadeira
Solo	Vermelho Calcário, com presença de algum xisto

Vinificação

Vindima manual. Na chegada à adega as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo para depósitos de inox 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 o vinho estagia em cubas de inox durante um ano. Após o enchimento faz um estágio de 6 meses em garrafa.

Grau	13% vol
ac total	5,70g/L
pH	3,57

Notas de Prova

Cor rubi. Aroma a frutos do bosque. Na boca tem grande frescura e taninos muito redondos.

Harmonização

Borrego assado no forno, Javali estufado.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	14.000 grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan

