

| | |
|-------------|--|
| 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 |

