SÉRIE ÍMPAR

SÉRIE ÍMPAR SOLITÁRIO TINTO 2019

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: Vinho com indicação de ano de colheita **PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

O VINHO

Série Ímpar é fruto de um desafio feito à equipa de enologia da Sogrape Vinhos para criar vinhos diferentes, especiais e únicos. Vinhos com cunho pessoal, criados a partir da inspiração do enólogo. Desafiando o senso comum, nasce o Série Ímpar Solitário - um tinto audaz que se afirma numa zona reconhecida pela excelência dos seus vinhos brancos.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2022

Cor Rubi. Nariz exuberante a fruta madura, fazendo lembrar bagas do bosque, ameixa e folha de eucalipto. Na boca expressa bem a região onde foi produzido, com uma grande frescura associada a notas de fruta madura bem marcadas. Os taninos presentes são sedosos e muito elegantes, resultado dos 24 meses de estagio em barricas de carvalho francês. O fim de boca é persistente e salivante.

ANO VITÍCOLA

2019 foi um ano atipicamente quente e seco. Primavera ligeiramente mais quente que o normal, à exceção do mês de abril, chuvoso e com temperaturas abaixo da normal. A vindima decorreu entre setembro e outubro, com pouca precipitação e temperaturas acima da normal

ENÓLOGO: Diogo Sepulveda

CASTAS: Mistura de castas tintas tradicionais

VINIFICAÇÃO

A vinificação ocorre na adega da Quinta da Romeira, com recepção e desengace suaves de modo a preservar ao máximo as características das uva. Seguiu-se a fermentação em lagares de pequenas dimensões, com pisa manual. Após fim da fermentação alcoólica, realizou-se a fermentação malolática em barricas de carvalho francês.

MATURAÇÃO

O Série ímpar Solitário 2019 estagiou durante 24 meses em barricas de carvalho francês de 2° a 4° ano, seguido de 10 meses em garrafa.

GUARDAR

Este vinho foi lançado para o mercado pronto a consumir, no entanto, tem um potencial de melhoria de envelhecimento durante os próximos 8-10 anos.

SERVIR

Servir entre 18°C-22°C.

DESFRUTAR

O equilibrio entre as notas de fruta madura e a elegância tornam-no no vinho ideal para acompanhar pratos de forno elaborados.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,7 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 1 g/L ±0,5 | pH: 3,6 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 341 kJ/82 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2022-08-29 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 2.780

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

PART OF SOGRAPE

Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
Email: info@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com

v1. 2022-12-20

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE in MODERATION ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE

wines of portugal