

## ALMADO 2020



### Visual

Vermelho com intensa camada violeta.



### Aroma

No nariz, apresenta uma ampla gama de aromas, desde frutos silvestres frescos até ervas e infusões, o que lhe confere uma complexidade interessante.



### Paladar

Na boca, é estruturado, com taninos granulados e uma acidez requintada que apresenta a faceta mais elegante das vinhas de sequeiro.

### Castas

56% Cot Rouge (Malbec) -30% Cariñena  
-8% Touriga Nacional -6% Carmenère

### Vinificação

Maceração total: 21 dias.

Tipos de fermentação: Alcoólica (8 dias a 24°C) e malolática (100% em barrica neutra de carvalho francês, de 5 ou mais usos).

### Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: 24 meses em barricas de carvalho francês neutro, de 5 ou mais usos. 10% barrica nova.

### Prêmios

Añada 2018: 92 Puntos Descorchado (CHILE)

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 604 | EAN 8410113961808