

PENDOR



PENDOR SELECTION

PRODUTOR	Calçada Wines
ORIGEM	Portugal
CLASSIFICAÇÃO	DOC Douro
ANO DE COLHEITA	2020
NOTAS DE PROVA	Pendor Selection tem uma cor rubi intensa com tons violáceos. Aromas de frutas vermelhas negras, leve floral com balsâmico. Na boca é um vinho com bom volume, acidez viva e taninos redondos, com final persistente.
TEOR ALCOÓLICO	14%
VINIFICAÇÃO	As uvas foram vindimadas manualmente no ponto ideal de maturação, provenientes de diferentes parcelas e imediatamente processadas na adega. Após desengace e suave esmagamento, as uvas seguiram para cubas de inox, onde decorreu a fermentação alcoólica. Durante esta fase, macerações suaves são realizadas a uma temperatura controlada. Após a fermentação, 30% do lote estagiou em carvalho francês e americano durante 6 meses e os restantes 70% estagiou em cubas de inox. Antes do engarrafamento, o vinho foi ligeiramente estabilizado e filtrado.
TEMPERATURA DE CONSUMO	15-17 °C
CASTAS	Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca
ENÓLOGO	João Cabral de Almeida

