

# PENDOR



## PENDOR SELECTION

<b>PRODUTOR</b>	Calçada Wines
<b>ORIGEM</b>	Portugal
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	DOC Douro
<b>ANO DE COLHEITA</b>	2020
<b>NOTAS DE PROVA</b>	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.
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	14%
<b>VINIFICAÇÃO</b>	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.
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	15-17 °C
<b>CASTAS</b>	Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca
<b>ENÓLOGO</b>	João Cabral de Almeida

