

mandriola de Lisboa

mandriola de Lisboa tinto 2021



Produtor Aveleda
Região IG Lisboa
País Portugal
Direção de Enologia Diogo Campilho,
Enólogo Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne
Castas Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
Colheita 2021
Solo Argilo calcáreo
Produção média 8ohl/ha
Acidez total (em Ácido Tartárico) 5,35 g/l
Gradação Alcoólica 13% Vol.
Açúcar Residual 8 g/l

MANDRIOLA DE LISBOA

Inspirada nas vivências e experiências que compõem a cidade de Lisboa, a marca mandriola de Lisboa representa o lado mais relaxado e descomprometido da cidade, o foco em apreciar o momento, viver a vida, desfrutar da cidade e explorar novas experiências. Descontraídos, versáteis e fáceis de beber, estes vinhos destinam-se a todos aqueles que gostam de saborear a vida, sem pressas. São a desculpa perfeita para aproveitarmos os bons momentos da vida.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Após as uvas terem sido desengaçadas e suavemente esmagadas, teve lugar um período de maceração pré-fermentativa, para extração de cor e dos aromas frutados, seguido de fermentação em cubas de inox a temperaturas controladas (aprox. 24°C). O envelhecimento parcial foi realizado em madeira (francesa e americana) durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Com uma tonalidade vermelha intensa, aromas ricos e complexos, o Mandriola de Lisboa tinto apresenta notas picantes e ênfase de notas de fruta vermelha. Na boca revela uma explosão de aromas, acidez equilibrada e taninos elegantes. Um vinho sedoso com um final longo e persistente.

RECOMENDAÇÕES DE SERVIÇO

Deve ser consumido jovem, no entanto, apto para consumo de 4 a 5 anos após engarrafamento, desde que conservado em local seco e fresco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Recomenda-se servir a uma temperatura entre os 16º e os 18ºC.

HARMONIZAÇÕES

Carnes grelhadas, cozinha Italiana e comidas picantes.