

# opta

## ALFROCHEIRO

**TIPO / TYPE**

Tinto / Red

**REGIÃO / REGION**

Dão

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2017

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

DOC

**CLIMA / CLIMATE**

Mediterrâneo / Mediterranean

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Arenoso de origem granítica, ácido e pobre em nutrientes.  
*Sandy with granite base, acidic and low in nutrients*

**CASTAS / GRAPE VARIETIES**

Alfrocheiro

**VINIFICAÇÃO / VINIFICATION**

Contato pelicular a frio durante 3 dias, fermentação a 24°C com maceração suave para extrair o máximo de potencial da casta.  
*Cold contact of grapes for 3 days, fermentation at 24°C with gentle maceration to extract the maximum potential from the grape variety.*

**ESTÁGIO / AGEING**

A fermentação malo-láctica deu-se nas barricas novas de carvalho francês seguida de um estágio de 12 meses.  
*Malolactic fermentation took place in the new French oak barrels followed by 12-month aging.*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total / Total Acidity: 5,2 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,7

**COR / COLOUR**

Granada Intensa / Intense Garnet

**AROMA**

Marcado pela ameixa preta e amora silvestre bem casada com a baunilha, o tostado da madeira e algumas especiarias.  
*Marked by black plum and blackberry well married to vanilla, wood toast, and some spices.*

**PROVA / PALATE**

Encorpado com plenitude, denso e texturado, com notas de chocolate preto e caixa de tabaco.  
*Full-bodied, dense and textured with notes of dark chocolate and tobacco box.*

**FINAL DE BOCA / TASTING NOTE**

Complexo, elegante, cremoso e longo.  
*Complex, elegant, creamy and long.*

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas maturadas grelhadas ou no forno.  
*Serve between 16 and 18°C. Goes well with matured red meat, grilled or in the oven.*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu

