

# ANAs

Tinto 2014 | Red 2014 | Tinto 2014

**Região | Region | Región:**

Alentejo/ Vidigueira

**Classificação | Classification | Clasificación:**

Vinho Regional Alentejano

**Castas | Grape Varieties | Variedades de uva:**

Alicante Bouschet, Syrah e Aragonez

**Tipo de solo | Soil Type | Tipo de suelo:**

Franco-Argiloso | Loam-Clay Soil | Franco arcilloso

**Vinificação | Vinification | Vinificación:**

As uvas foram vindimadas à mão e transportadas até à nossa adega, onde se iniciou o processo de transformação com vinificação em cubas inox a temperatura controlada e maceração pós fermentativa prolongada de 21 dias. O vinho estagiou parcialmente em barricas de 225 litros de carvalho americano durante 3 meses.

The grapes were hand picked and transported to our winery to begin the wine-making transformation process in stainless steel at a controlled temperature and a postfermentative maceration period of 21 days. It was temporarily aged in 225 litre barrels of American oak for 3 months.

*Las uvas fueron vendimiadas a mano y transportadas hasta nuestra bodega, donde comenzó el proceso de transformación. La vinificación tuvo lugar en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada, realizándose una maceración postfermentativa de 21 días. Parte del vino permaneció 3 meses en barricas de roble americano de 225 litros.*

**Notas de Prova | Tasting Notes | Nota de cata:**

Intenso, frutado, vibrante, um vinho que reflecte o terroir unico de origem.

Intense, fruity, vibrant, a wine that reflects the unique terroir of origin.

*Intenso, afrutado y vibrante. Un vino que refleja el terrain único de origem.*

**Teor Alcoólico | Alcohol Content | Grado alcohólico:**

14,0%

**Acidez Total | Total Acidity | Acidez total:**

5,8 g/l em ácido tartárico | tartaric acid | ácido tartárico

**PH:** 3,64

**Açúcares Totais | Total Sugar | Azúcares Totales:**

1,5 g/l

