



VINHA DAS VIRTUDES

Humanitas

2018

Região: Alentejo/Évora

Castas: Syrah

Vinificação: Fermentação em pequenos lagares de aço inox com *pigeage* manual.

Estágio: Fermentação maloláctica e estágio de 15 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova: Cor granada. Aroma intenso a fruta do bosque como groselha e mirtilos, notas de mato e especiarias. Na boca apresenta muito bom volume, concentrado, taninos presentes, mas muito suaves. Final de boca longo e equilibrado com sensações aromáticas de cera de móveis e fruta em licor.

Grau Alcoólico: 14,5% Vol.

Enólogo: Pedro Baptista

