



Cruel Private Collection Tinto 2022

CASTAS

Alicante Bouschet, Petit Verdot e Syrah

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e ligeiro esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Estágio de 12 meses em barricas de 300L de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Rubi, profundo.

Aroma rico e complexo, onde sobressaem notas de frutas pretas maduras, apontamentos florais e mentolados, perfeitamente integrados com notas de especiarias, fumo, chocolate e madeira tostada, aportados pelo estágio em barrica.

Elegante, envolvente e harmonioso, em que o seu volume de boca é equilibrado por uma frescura característica do terroir de Estremoz, termina com um tanino redondo e polido, permitindo um final longo e persistente.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-Calcários e Xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2025

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13,5%. pH – 3,76. Acidez Total – 5.2 g /l.

HARMONIZAÇÃO

Pratos de forno, carnes vermelhas e enchidos.

TEMPERATURA ACONSELHADA

16 a 18°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
324 x 245 x 163mm
9Kg (peso bruto)

Europaleta
99 caixas
9 Fiadas de 11
Caixas 891Kg (peso bruto)

EAN Garrafa: 5 600 704 716

037

IFT14: 15 600 704 716 034