



DIVAI

Selection Tinto 2023



CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional 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 em cuba de inox.

NOTAS DE PROVA

Rubi, profundo. Aroma rico em frutas vermelhas e apontamentos florais, perfeitamente casados com subtis notas de especiarias. Elegante, frutado e com uma excelente frescura associada ao terroir de Estremoz. Possui taninos redondos e bem polidos, permitindo ser um vinho complexo de 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

Julho de 2025

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13,5%. pH – 3,69. Acidez Total – 5.1 g /l.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para pratos de carne, churrasco e enchidos.

TEMPERATURA ACONSELHADA

16-18°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
224 x 152 x 324 mm
8,21 Kg (peso bruto)

Europaleta
Nº de caixas: 100
Composição: 4 Fiadas de 25 Caixas
821 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 265
ITF14 - 15 600 668 505 330