

## VALLEGRE VEGAN TINTO

Intenso, marcante, harmonioso

Vinho certificado nascido para todos. 100 % vegetal no seu interior.



<b>CASTAS/VARIEDADES</b>	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Amarela		
<b>VITICULTURA</b>	Provenientes das nossas Quintas (Cima Corgo e Baixo Corgo), as vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes.		
<b>VINIFICAÇÃO</b>	A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas nas duas primeiras semanas de Setembro. As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 Kg. estiveram sujeitas a uma rigorosa escolha na mesa de seleção e posteriormente desengaçadas. Procedeu-se a uma maceração pelicular pré-fermentativa a baixa temperatura, seguida da fermentação em depósitos de inox com controlo da temperatura e remontagens diárias durante 7 dias.		
<b>ESTÁGIO</b>	Cerca do 80 % do lote estagia durante 13 meses em cubas de aço inoxidável. O restante vinho envelhece em cascos de carvalho francês durante 6 meses.		
<b>CONSUMO</b>	Trata-se de um vinho versátil na sua vertente gastronómica, contudo é ideal para grelhados, carnes e em especial carnes brancas, guisados, pizzas, pastas e queijos leves. Dever ser servido a uma temperatura entre os 13° e os 15° C. Pode ser consumido de imediato ou entre os próximos 3 a 4 anos.		
<b>CONSERVAÇÃO</b>	O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.		
<b>ÁLCOOL</b>	13,9 %	<b>AÇUCARES TOTAIS</b>	2,75 gr/l
<b>PH</b>	3,7	<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,3
<b>PRÉMIOS</b>	2020: MEDALHA DE OURO "MUNDUS VINI" (2022/ALEMANHA)		