



Vinhas da Marateca Premium

“ O Vinhas da Marateca, tem como casta principal e única o Castelão, é um vinho elegante de cor violácea, destacando-se com o seu aroma intenso a frutos secos e baunilha, acompanhado de um leve toque a madeira. A sua curtimenta foi feita em cubas de Ganimed com temperatura controlada. Tem uma acidez equilibrada e os taninos arredondados, denotando um final cheio e persistente. Acompanha bem com carnes vermelhas e queijos intensos. ”

Região: Península de Setúbal

Classificação: DO Palmela

Nome: Vinhas da Marateca Premium

Ano de Colheita: 2021

Produtor: Marcolino Freitas & Filho, LDA

Casta: Castelão

Grau Alcoólico: 14,5%

Período de Consumo aconselhado: 10 anos

Temperatura de Consumo aconselhado: 18°C

Clima/Tipo de solo: Temperado Mediterrânico/ Solo Arenoso

Vinificação: Fermentação em cubas de inox (Método Ganimed) com temperatura controlada. Vinho com estágio (3 meses) com madeira carvalho Francês

Condições de Envelhecimento: Este vinho não sofre qualquer envelhecimento

Análises:

- pH – 3,0 a 3,6
- At – 3,5 a 8,5 g ácido tartárico/ dm³
- Título Alcoométrico Volúmico Adquirido mínimo 14,5% +/- 0,5

Acompanhamento: Acompanha bem com carnes vermelhas e queijos intensos

Produção: 2666 garrafas

Engarrafamento: março 2022

Acondicionamento: Caixas de cartão 6 garrafas x 0,75 l (Posição das garrafas: deitada)

Condições de exposição/Prateleira: Não deve estar exposto ao sol

