

## FICHA TÉCNICA

**Produto:** Arrepiado Tinto 2006

**Origem:** Alentejo - Portugal

**Denominação:** Vinho Regional Alentejano

**Castas:** Touriga Nacional e Syrah

**Quantidade:** 4.300 garrafas

**Vinificação:** Vindima manual em caixas de 25 kg, seguida de escolha apertada em mesa de selecção, desengace muito leve a estalar o bago. Fermentações alcoólica e malolática espontâneas a temperaturas controladas. "Cuivason" de 21 dias.

**Estágio:** Estagiou 16 meses, 100% barricas novas de carvalho Francês.

**Notas de prova:** Ruby-violeta escuro muito concentrado. Nariz super intenso, notas de amêndoa tostada, com frutos pretos frescos. Ataque cheio, encorpado, com o retro nasal carregada de aroma. Super estrutura com bom potencial de envelhecimento.

### **Análise química:**

**Teor alcoólico:** 14,5 % Vol.

**Acidez total:** 4,40 g/L

**Acidez volátil:** 0,72 g/L

**PH:** 3,94

**Açúcares redutores:** 3,3 g/L

**Produtor:** Sociedade Agrícola da Herdade do Arrepiado Velho

**Enólogo:** António Maçanita

### **Contactos:**

**Nunes Carneiro**

[ncarneiro@arrepiaidovelho.com](mailto:ncarneiro@arrepiaidovelho.com)

Tlm: +351 912 790 145

**Nuno Rocha**

[nrocha@arrepiaidovelho.com](mailto:nrocha@arrepiaidovelho.com)

Tlm: +351 912 790 136