



Batoreu

EST. 1860

TERRA SILVESTRE PRIVATE SELECTION

DOC DO TEJO 2018



Produzido com uvas das castas Syrah (80%) e Cabernet Sauvignon (20%), criadas nas nossas vinhas em Aveiras de Cima, região vitivinícola do Tejo, Portugal.

Vinificação em aço inox, com maceração pelicular de 6 a 8 dias a temperatura controlada de 26 a 28°C, seguida de estágio em garrafa de, no mínimo, 6 meses.

Cor violeta intensa, aroma fresco a fruta vermelha, macio, elegante e persistente.

Ótimo para acompanhar pratos de carne e queijos. Servir a 16°C.

Características Analíticas

| | |
|------------------------------|--------|
| Álcool Vol. (%) | 14 |
| Acidez Total (g/L) | 4.62 |
| Acidez Volátil (g/L) | 0.49 |
| Densidade a 20°C (g/L) | 0.9946 |
| Extracto Seco Total (mg/L) | 35.2 |
| SO ₂ Total (mg/L) | 32 |
| SO ₂ Livre(mg/L) | 26 |
| Açúcar Residual (g/L) | 0.8 |
| pH (20 to 25°C) | 3.84 |