



*Batoreu*

EST. 1860

## TERRA SILVESTRE RED BLEND

DOC DO TEJO 2017



Produzido com uvas das castas Touriga Franca (50%), Alicante Bouschet (30%) e Syrah (20%), criadas nas nossas vinhas em Aveiras de Cima, 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, caça e queijos. Servir a 16°C.

### Características Analíticas

Álcool Vol. (%)	13.5
Acidez Total (g/L)	4.10
Acidez Volátil (g/L)	0.73
Densidade a 20°C (g/L)	0.9945
Extracto Seco Total (mg/L)	33.9
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	61
SO <sub>2</sub> Livre (mg/L)	<20
Açúcar Residual (g/L)	0.7
pH (20 to 25°C)	3.80