

CASA PACIÊNCIA

WINEMAKERS

SINCE 1905



ALMA BRAVA Blend Supreme tinto – IGP Tejo



Castas

Touriga Nacional & Castelão



Solo

Franco-arenoso



Origem

Alpiarça – Ribatejo – Portugal



Vinificação

Vinificação tradicional em ânfora de alvenaria com maceração pré-fermentativa a temperatura controlada.

Separação das lágrimas por decantação para construir lote com 60% Touriga Nacional e 40% Castelão com incorporação de chips enológicas por 6 meses.



Notas de Prova

Rubi médio a intenso, fruta vermelha e negra maduras com apontamentos mentolados.

Bom volume e frescura de boca revelando taninos bem equilibrados num final longo e aveludado.



Gastronomia

Pica-pau, morcela, enguias e demais petiscos.

Cozinha de tacho e picanha. Bolos de frutos secos e strudel de maçã.

Servir a 16º - 17º C.



Parâmetros analíticos:

Grau Alcoólico: 14%

Acidez Total: 5,97 g/l

Açúcares redutores: 0,6 g/l

Contém sulfitos



Enólogo

Luís Guimarães



CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA, LDA.

Rua Dr. Queiroz Vaz Guedes n.º 128 – 2090-079 Alpiarça – PORTUGAL

info@casapaciencia.com | www.casapaciencia.com