

Bombeira do Guadiana Escolha Syrah 2009

Tipo: Tinto
Região: Alentejo
Class.: Regional Alentejano
Clima: Mediterrânico
Solo: Solos pardos mediterrânicos de potencial produtivo médio/baixo

Casta: Syrah,

Produção/ha 3.200 Kg

Análise: Teor Álcool: 14 %

Vinificação:

As uvas são colhidas de acordo com o seu estado de maturação. O desengace é total e a fermentação ocorre em lagares inox com controlo de temperatura, onde a pisa é feita por robot. A fermentação maloláctica e estágio é em barricas novas e de 2ª utilização durante 10 meses

Cor: Granada profundo

Prova: com notas de frutos negros, rebuçados, especiaria e tosta. Na boca a estrutura é marcante e os taninos muito longos e sedosos, o que confere uma enorme profundidade ao vinho

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C

Consumo: Imediato ou no decurso dos próximos 8 anos a uma temperatura de 15 - 16°C

Gastronomia: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.



Bombeira do Guadiana

Reserva 2009

Tipo: Tinto
Região: Alentejo
Class.: Regional Alentejano
Clima: Mediterrânico
Solo: Solos pardos mediterrânicos de potencial produtivo médio/baixo

Casta: Trincadeira 15%, Cabernet Sauvignon 38%, Alicante Bouchet 20% e Syrah 27%

Produção/ha 2.500 Kg

Análise: Teor Álcool: 14,5 %

Vinificação:

As uvas das diferentes variedades são colhidas de acordo com o seu estado de maturação e vinificadas separadamente. O desengace é total e a fermentação ocorre em lagares inox com controlo de temperatura, e pisa feita por robot. A fermentação maloláctica e estágio é em barricas novas durante 12 meses

Cor: Granada profundo

Prova: Notas de mentol e frutas negras se mesclam com uma forte especiaria. Na boca mostra uma macieza típica das terras quentes do Alentejo, a contrastar com o blend do Novo Mundo. Boa acidez, estrutura marcada pelos taninos redondos e sedosos e uma longa persistência.

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C

Consumo: Imediato ou no decurso dos próximos 8 anos a uma temperatura de 15 - 16°C

Gastronomia: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.



Bombeira do Guadiana Escolha Trincadeira 2009

Tipo: Tinto
Região: Alentejo
Class.: Regional Alentejano
Clima: Mediterrânico
Solo: Solos pardos mediterrânicos de potencial produtivo médio/baixo

Casta: Trincadeira,

Produção/ha 3.800 Kg

Análise: Teor Álcool: 14 %

Vinificação:

As uvas são colhidas de acordo com o seu estado de maturação. O desengace é total e a fermentação ocorre em lagares inox com controlo de temperatura, onde a pisa é feita por robot. A fermentação maloláctica e estágio é em barricas novas e de 2ª utilização durante 10 meses

Cor: Rubi fechado

Prova: Com notas de fruta madura muito pronunciadas, palha seca, folha de cidreira e uma componente balsâmica. No conjunto mostra-se denso, com frescura e uma longa persistência.

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C

Consumo: Imediato ou no decurso dos próximos 8 anos a uma temperatura de 15 - 16°C

Gastronomia: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

