

# Amoreira da Torre

Alentejo Amoreira Aragonez e Trincadeira | 2019  
VIN0160-19

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>LAST BOXES</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>ARAGONEZ E TRINCADEIRA</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Certificazione Biologica</b>
<b>ALCOL</b>	<b>14.00</b>



## Vinificazione e Affinamento

Ci troviamo nel sud del Portogallo a 240 mslm, il clima è continentale e il suolo è pardo mediterraneo e granito. La fermentazione avviene in vasche verticali inox a temperatura controllata. Dopo una leggera pigiatura, inizia spontaneamente la fermentazione alcolica e malolattica solo con lieviti naturali. Nessun affinamento.

## Descrizione vino

Un aroma irruente di fragole fresche e altri frutti rossi, spezie e menta. Ha un finale lungo e morbido. Sapore di frutta speziata, esibisce tutta la sua solare estrazione al palato, è morbido e bilanciato da una succosa acidità. Questo è un vino irriverente da stappare in bagno dopo la doccia, prima di uscire nudi sul balcone.



**ELEMENTO INDIGENO**

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit  
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - [www.compagniadecaraibi.com](http://www.compagniadecaraibi.com) - [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)