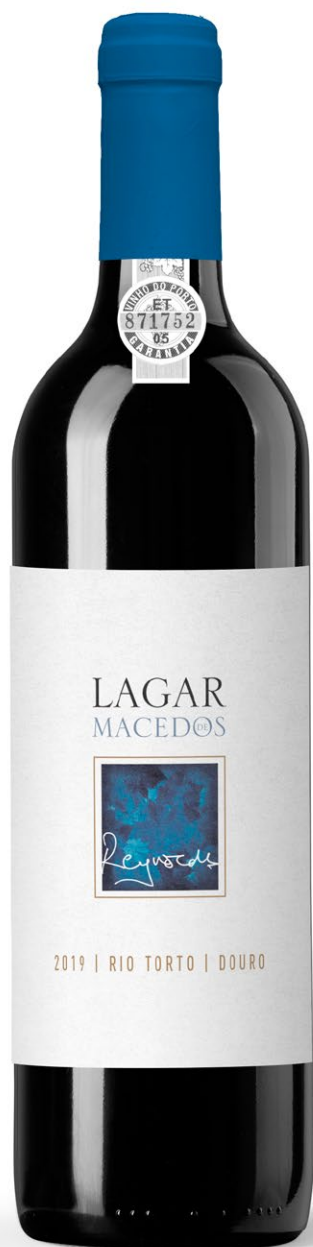


# Quinta de Macedos

OUR GRAPES YOUR WINE



## Lagar de Macedos 2019

Foi um ano moderado, um inverno seco e frio e com uma floração em abril. O período de maturação foi ameno, seco e com temperaturas equilibradas até a data da vindima no dia 9 setembro.

ABV: 13%

PH: 3.7

Ac Vol: 0.6

Ácido Total: 5.1

So2 Livre: 15

So2 Total: 53

Açúcar Redutor: 2.56

### ENOLOGIA

Proveniente de parcelas de vinha velha, pisadas em lagares de granito com engaço e fermentação espontânea.

Desenvolvido em Inox e barricas novas de carvalho americano durante 10 meses. Engarrafado sem filtragem.

### NOTAS DE PROVA

Fruta madura e concentrada, elegante, com especiarias e taninos persistentes e suaves.

Contido com textura e um fim persistente.

