



## PASSOS DE SELMES TINTO 2004

### ORIGEM

**Denominação:** Vinho tinto IGP

**Localização:** Vidigueira, Herdade da Azinheira

**Área Vinha:** 5HA

**Rendimento:** 6000 kg/HA (42hl/ha)

**Solo:** Argilo calcário, rico em quartzo de leite

### CASTAS

Alicante Bouschet 60%

Aragonez 35%

Trincadeira 5%

### DADOS ANALÍTICOS

**Álcool:** 14,0 %

**Acidez Total:** 5,5 g/l

**Acidez Volátil:** 0,8 g/l

**Açúcar Residual:** 0,7 g/l

**Ph:** 3,58

### PARTICULARIDADE

**Colheita:** Manual

**Estágio:** Barrica de carvalho francês (12 meses)

**Designação:** Vinho com excelente envelhecimento

### PROVA

**Cor:** Vermelho escuro com notas de evolução positivas.

**Aroma:** Com notas de frutas negras, amoras silvestres, cereja e chocolate.

**Corpo:** Com uma estrutura bem definida, com taninos redondos e suaves que o tornam um vinho longo.

### CONSERVAÇÃO

Temperatura 14°C a 16°C

Preferencialmente ao abrigo da luz



## PASSOS DE SELMES RED 2004

### TERROIR

**Denomination:** Red Wine IGP

**Location:** Vidigueira, Herdade da Azinheira

**Vineyard Area:** 5 HA

**Yield:** 6000 kg/HA (42hl/ha)

**Soil:** Limestone & rich in quartz milk

### GRAPE VARIETIES

Alicante Bouschet 60%

Aragonez 35%

Trincadeira 5%

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol:** 14,0%

**Total Acidity:** 5,5 g/l

**Volatile Acidity:** 0,8 g/l

**Residual Sugar:** 0,7 g/l

**Ph:** 3,58

### PARTICULARITIES

**Harvest:** Hand-picked

**Maturing:** French oak barrels (12 months)

**Designation:** Wine for keeping

### TASTING NOTES

**Color:** Dark red with positive evolution notes.

**Aroma:** With notes of black fruit, wild berries, cherry and chocolate.

**Body:** With a well defined structure, with soft and round tannins that make it a long wine.

### CONSERVATION

Temperature between 14°C and 16°C

To protect from light



## PASSOS DE SELMES ROUGE 2004



### TERROIR

**Dénomination:** Vin Rouge IGP

**Localisation:** Vidigueira, Herdade da Azinheira

**Vignoble:** 5 HA

**Rendement:** 6000 kg/HA (42hl/ha)

**Sol:** Calcaire, argileux, riche en quartz de lait

### CÉPAGES

Alicante Bouschet 60%

Aragonez 35%

Trincadeira 5%

### DONNÉES ANALYTIQUES

**Alcool:** 14,0%

**Acidité Totale:** 5,5 g/l

**Acidité Volatile:** 0,8 g/l

**Sucre Résiduel:** 0,7 g/l

**Ph:** 3,58

### PARTICULARITES

**Vendange:** Manuelle

**Elevage:** Barrique de chêne français (12 mois)

**Désignation:** Vin de garde

### DEGUSTATION

**Couleur:** Rouge foncé

**Arômes:** Des notes de fruits noirs, de baies sauvages, de cerises et de chocolat

**En bouche:** Vin bien structuré, avec des tanins ronds qui en font un vin aboutit

### CONSERVATION

Température 14°C à 16°C

A l'abri de la lumière