



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