



**QUINTA DA  
CONFEITEIRA**

## **CIRCII 2019**

Latim para “Vento de Noroeste”



**Enologia:** Joachim Roque

**Classificação:** DOC Alentejo

**Castas:** Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

---

### **Analises**

**Álcool:** 14,6 % Vol.

**Acidez total:** 5,2 g/dm<sup>3</sup> de ácido tartárico

**Açúcar residual:** 0,9 g/dm<sup>3</sup>

**PH:** 3,56

---

### **Vinha**

**Área Total:** 5 Hectares

**Tipo de solo:** Limo-argiloso

**Região:** São José Pera-Manca, Évora, Portugal

---

### **Vinificação**

Fermentação com temperatura controlada, seguindo-se uma longa maceração pós-fermentativa

---

### **Nota de Prova**

Cor rubi, boa intensidade aromática a frutos maduros e ligeiras especiarias. Na boca é complexo, redondo e elegante, com taninos robustos e final intenso e persistente.

---

### **Envelhecimento e Longevidade**

Estágio de 6 meses em garrafa. Evolução positiva durante uns anos, se conservado em local fresco, escuro e a garrafa deitada.

---

### **Gastronomia**

Ideal para acompanhar carnes vermelhas e queijos. Deve ser servido à temperatura de 16 - 18 °C e se possível decantado.