



**QUINTA DA  
CONFEITEIRA**

## **DELUTO 2020**

Latim para “barro”



**Enologia:** Joachim Roque

**Classificação:** DOC Alentejo

**Castas:** 100 % Aragonez

---

### **Análise**

**Álcool:** 13,5 % Vol.

**Acidez total:** 5,0 g/l de ácido tartárico

**Açúcar residual:** 0,6 g/l

**PH:** 3,66

---

### **Vinha**

**Área Total:** 5 Hectares

**Tipo de solo:** Limo-argiloso

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

---

### **Vinificação**

Fermentação em Talha de barro.

---

### **Nota de Prova**

Vinho de cor leve, notas de chá, ervas aromáticas e especiarias. Apresenta sabor intenso, estrutura equilibrada e final fresco

---

### **Envelhecimento e Longevidade**

Estágio de 3 meses em barricas de carvalho Francês usadas, seguido de estágio de 6 meses em garrafa. Evolução positiva durante 7 a 10 anos, se conservado em local fresco, escuro e a garrafa deitada.

---

### **Gastronomia**

Ideal para acompanhar grelhados, queijos e assados. Deve ser servido à temperatura de 14 - 16 °C e se possível decantado.