

**VINHO** Vinha Padre Pedro  
Colheita Seleccionada  
Tinto  
Enólogo David Ferreira  
Ano de colheita 2013  
Designação IG Tejo  
Castas Trincadeira, Aragonez, Cabernet  
Sauvignon e Merlot

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi. Aroma a frutos vermelhos  
maduros, com notas de groselhas  
pretas e especiaria.  
Na boca apresenta uma boa acidez,  
com taninos sedosos, estrutura  
equilibrada e boa frescura

**VITICULTURA** Clima: Mediterrâneo  
Tipo de Solos: Franco-arenosos  
Área da vinha: 25 ha  
Sistema de poda: Cordão Royat  
Bilateral  
Idade média da vinha: 15 anos  
Produção média: 6 ton/ha

**VINIFICAÇÃO** Após um desengace total das uvas, a  
fermentação decorre entre 5 e 7 dias,  
em cubas de inox, com temperatura  
controlada a 26/27°C, para uma suave  
extracção.  
Parte deste vinho estagia durante  
alguns meses em madeira de carvalho  
francês, conferindo-lhe uma agradável  
complexidade e persistência.

**ANÁLISE**  
Teor Alcoólico 13,50% Vol.  
Açúcar residual 0,6 g/L  
Acidez total 5,7 g/L  
Acidez Volátil 0,5 g/L  
pH 3,8

