



Aníbal José Coutinho

Enólogo e Crítico de Vinhos



ASTRONAUTA, VINHO DE TALHA

DOC ALENTEJO, VINHO TINTO, 2018

ENOLOGIA

Aníbal José Coutinho & José Piteira

CASTA

Vinhas Velhas de Moreto

ÁLCOOL

14,5 % vol.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Este vinho natural de ~~curtimento~~ fermentou em pote de barro de 1000 litros e lá permaneceu até ao dia de S. Martinho.

NOTA DE PROVA E MARIDAGEM

Granada intenso. Fruto complexo, notas de barro e outros terrosos. Firme e de boa frescura, com tanino de longa duração e a melhor digestibilidade. Servir a 17 graus, acompanhando carnes e enchidos.

PALMARÉS

2016 RP 95 Pts.

WINEMAKER

Aníbal José Coutinho & José Piteira

CULTIVAR

Vieilles Vignes de Moreto, autochtone du Alentejo

ALCOHOL

14,5 % vol.

WINEMAKING

Natural grappe entière wine. Fermentation, 6 months in roman 1000 litres amphora. 1 year in stainless steel vat. 6 months of bottle ageing.

TASTING NOTE AND PAIRING

Dark garnet. Complex red fruit, dry plum, burnt terracotta and other earthy aromas. Tender, fleshy, fresh, tannin and salivating, Serve at 16-17 °C, with meat, game and sausages.



ASTRONAUTA

www.astronautwines.com

astronautwines@gmail.com