



# Capela de Sta. Margarida

## Vinho Tinto

### Ano de Colheita

2006

### Classificação

DOC Évora

### Tipo

Tinto

### Castas

Trincadeira, Aragonez, Castelão

### Tipo de solos

Prados mediterrânicos de materiais não calcários

### Produção Anual

6.000 garrafas

## CARACTERÍSTICAS

### Prova

Granada Intensa com um aroma a notas de ameixa e groselha com alguma especiaria, notas de madeira e chocolate. No paladar sentem-se os taninos robustos, mas suaves, os frutos silvestres com grande equilíbrio e complexidade.

### Vinificação

A vinificação processou-se com fermentação em lagar de inox e estagiou em barricas de Carvalho francês e americano pelo período de 10 meses.

### Longevidade prevista

10 anos deitado, à temperatura constante de 17°C

### Serviço

Servir entre os 16/18°C. Acompanha muito bem caça de pêlo, carnes vermelhas, e queijos fortes.

### Teor alcoólico

14,5 % Vol

