

Adega do Fundão – Tinta Amarela - Seleção

A Adega do Fundão, com a sua experiência e sabedoria de mais de 70 anos de existência, continua com uma aposta séria nas castas tradicionais da região. Um novo ciclo inicia-se com vinhos monovarietais que se destacaram nos respectivos anos. O primeiro lançamento com naturalidade é de uma casta histórica na Adega do Fundão – Tinta Amarela.

Para o efeito, procurou-se obter uvas de diferentes parcelas heterogêneas de elevada qualidade, produzidas a norte e sul da Serra da Gardunha.



Vinho tinto DOC Beira Interior – Tinta Amarela Seleção

Ano de colheita: **2020**

Castas: Tinta Amarela

Solo: Natureza granítica, estrutura arenosa e franco / argilosa

Idade das vinhas: superior a 20 anos

Vinificação: Vindimado à mão para tinas de 700 Kg. Maceração pré-fermentativa durante 48h seguida de fermentação alcoólica com temperaturas controladas entre 23 e 30°C. Maceração pós-fermentativa durante 30 dias.

Estágio: 12 meses em carvalho Francês, 6 meses em cuba de Inox e 9 meses em garrafa.

Teor de álcool (a 20°C) / %Vol: **15,5%**

Nota de Prova: De cor rubi carregado, com aroma a ameixa madura, sugestão de pimenta e leves notas verdes que lhe atribui vivacidade. Denso e equilibrado no palato, com taninos limados num final persistente e elegante.

Harmonização Gastronómica: Carnes vermelhas, feijoada e cozinha internacional especializada.

Sugestão de Consumo: Aconselha-se a abertura 1 hora antes de degustar, decantar e servir a 16 °.

Enologia de **Ricardo Clode Botelho** e **Fátima Valério**