



COSMOS TINTO 2023

UVAS

Foram vinificadas na nossa Adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas da Beira Interior, na sub-região de Figueira de Castelo Rodrigo, das castas Tinta Roriz e Touriga Nacional.

COLHEITA

Na zona da Beira Interior onde nos encontramos, em 2023 tivemos um Inverno bastante chuvoso e, depois de um início de Primavera ameno, voltou a chuva abundante, que durou até ao início do Verão. De meados de Julho até à vindima, o tempo foi quente e seco.

Estas condições levaram a bons rendimentos na vindima e maturações longas e equilibradas, originando vinhos de muito boa qualidade.

VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições. Após o desengace total, esmagamento suave e um choque térmico, após o qual as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas. Maceração por 8 dias a 22°C.

NOTAS DE PROVA

Sensação de aromas silvestres nos quais predominam os frutos vermelhos. Na boca é equilibrado e agradável de beber

Este vinho acompanha carnes, queijos e toda a cozinha mediterrânea, em geral.

Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2023

DENOMINAÇÃO: DOC BEIRA INTERIOR

LOTE: L/COSVT23 (60% Tinta Roriz e 40% Touriga Nacional)

VINHAS: Vonha da Nave (Vermiosa)

ESTÁGIO: 50% em barricas de Carvalho Americano e Francês por um período de 4 meses.

ÁLCOOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,60 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,63 g/L (ácido acético)

pH: 3,70

SO2 Livre: 32 mg/L2

SO2 Total: 88 mg/L2

AÇUCAR RESIDUAL: 1,20 g/L

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2026

EAN: 560 671 080 028 9

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 108 002 86

SCC 14 (Caixas de 12):