

# Espírito Lagoalva Tinto/Red

## Castas/Grape Varieties: Castelão e Touriga Nacional

**Vinificação:** As uvas são vindimadas mecanicamente durante a noite. Após 2 dias de maceração pré fermentativa, a fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox a 24°C. As massas são prensadas em prensa pneumática e a fermentação malo-láctica ocorre em barricas de carvalho Francês e Americano, onde estagia durante 4/6 meses.



**Winemaking:** Grapes are mechanically harvested overnight. After 2 days of pre-fermenting maceration, the alcoholic fermentation takes place at 24°C in stainless steel tanks. The musts are pressed pneumatically and the malolactic fermentation occurs in French and American oak casks, where the wine ages during 4/6 months.

**Notas de Prova:** Com uma cor ruby, é um vinho elegante com fruta vermelha e notas de baunilha no nariz; na boca é redondo, fácil e equilibrado. Servir a 16°C, acompanhando carnes pouco elaboradas ou peixes no forno.

**Tasting notes:** This is an elegant wine with a ruby-red colour, with aromas of red fruits and vanilla, and has a rounded, easy and balanced flavour. It should be drunk at 16°C with grilled meats or baked fish.

**Enólogos/Winemakers:** Diogo Campilho/Pedro Pinhão

