

infinitae



Região/Region: Alentejo
地區: 阿連特茹(Alentejo)

Classificação/Classification: 葡萄酒類別:
Regional Alentejano / Regional Alentejano
阿連特茹酒區(Regional Alentejo)

Castas/Grapes Varieties: touriga nacional
葡萄品種: touriga nacional

Álcool/Alcohol: 14 %vol.
酒精含量: 14% vol.

Vinificação/Vinification: 釀造過程:
Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada, seguida de maceração.
Fermentation in stainless steel vats, with controlled temperature.
在受溫度控制的不鏽鋼鋼桶內發酵

Envelhecimento/Matured: 醬釀期
6 meses em barrica de carvalho francês Allier
In French oak barrels for 6 months
在法國橡木桶內6個月

Notas de Prova/Tasting Notes: 品酒註釋:
É um vinho denso cor vermelho púrpura e aroma complexo de frutos pretos maduros especiais cacau e baunilha , com final de prova prolongado.
Red –purple color wine,with black maturefruits and complex aroma , spice and touches of cocoa and vanilla with a long after taste
酒呈紫紅色，醞含成熟的黑色水果、可可和香草的香味，醇和均勻，芳香持久。

Sugestões/Suggestions: 享用建議:
Deve ser servido a uma temperatura de 16-18°C. Ideal para acompanhar pratos de caça de penas (Perdiz, pombo bravo, pato bravo,) e queijos de pasta mole.
It should be served at 16-18° C. Recommended to accompany games dishes (partridge, pigeon...), and cheeses.
適宜於酒溫16°C-18°C飲用。建議於品嚐野禽(鷄鳩、白鵝)及芝士時享用。

Enólogo/Oenologist: 釀酒師: Engº Jorge Santos

Garrafa/Bottle: Bordalesa Italiana 0,75 L – Altura/Height: 32,5mm Ø 17,5
酒瓶: 採用Bordalesa Italiana 0.75L – 高度: 32.5MMØ17.5

Peso da Garrafa/ Bottle Weight: 酒瓶重量: 1,502 Kg

Peso da Caixa/ Case Weight: 裝箱重量: 9 Kg

Dimensões Caixa cartão/ Case Dimension: 裝箱尺寸: 35x23x16mm

