



# D I V A I

## Selection Tinto 2023



### CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah.

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e ligeiro esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Estágio em cuba de inox.

### NOTAS DE PROVA

Rubi, profundo. Aroma rico em frutas vermelhas e apontamentos florais, perfeitamente casados com subtis notas de especiarias. Elegante, frutado e com uma excelente frescura associada ao terroir de Estremoz. Possui taninos redondos e bem polidos, permitindo ser um vinho complexo de final longo e persistente.

### GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários e Xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

### IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

### ENGARRAFAMENTO

Julho de 2025

### ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 13,5%. pH - 3,69. Acidez Total - 5.1 g /l.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para pratos de carne, churrasco e enchidos.

### TEMPERATURA ACONSELHADA

16-18°C

### COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa  
1Cx x 6 Garrafas 750 ml  
224 x 152 x 324 mm  
8,21 Kg (peso bruto)

Europaleta  
Nº de caixas: 100  
Composição: 4 Fiadas de 25 Caixas  
821 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 265  
ITF14 - 15 600 668 505 330