



## Cruel Private Collection Tinto 2022

### CASTAS

Alicante Bouschet, Petit Verdot 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 de 12 meses em barricas de 300L de carvalho francês.

### NOTAS DE PROVA

Rubi, profundo.

Aroma rico e complexo, onde sobressaem notas de frutas pretas maduras, apontamentos florais e mentolados, perfeitamente integrados com notas de especiarias, fumo, chocolate e madeira tostada, aportados pelo estágio em barrica.

Elegante, envolvente e harmonioso, em que o seu volume de boca é equilibrado por uma frescura característica do terroir de Estremoz, termina com um tanino redondo e polido, permitindo um 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

Agosto de 2025

### ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 13,5%. pH - 3,76. Acidez Total - 5.2 g /l.

### HARMONIZAÇÃO

Pratos de forno, carnes vermelhas e enchidos.

### TEMPERATURA ACONSELHADA

16 a 18°C

### COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa  
1Cx x 6 Garrafas 750 ml  
324 x 245 x 163mm  
9Kg (peso bruto)

Europaleta  
99 caixas  
9 Feadas de 11  
Caixas 891Kg (peso bruto)

EAN Garrafa: 5 600 704 716 037

IFT14: 15 600 704 716 034