



Margaça



Margaça Tinto

Classificação: Vinho de Mesa

Castas: Aragonez, Alfroncheiro, Trincadeira

Região: Pias, Alentejo

Tipo de Solo: Argilo-calcáreo e arenoso

Notas de prova:

Cor: Granada

Aroma: Frutos vermelhos bem maduros

Paladar: Com taninos equilibrados e persistentes

Final de Prova: Prolongado

Vinificação: Com remontagem automática, maceração regular e controlo de temperatura

Envelhecimento: Nenhum

Engarrafamento/Acondicionamento: Ao longo do ano

Longevidade Prevista: Até 5 anos em garrafa

Análises:

Teor de Álcool: 13,5 % vol.

Acidez Total: 5,3 g/dm³

PH: 3,5

Pratos com os quais deve ser servido: Carnes vermelhas e caça

Modo de servir: à temperatura de + ou - 18°C

Conservação: Em ambiente fresco

História: produzido desde 1973

Enólogo: Leonardo Maia

Disponíveis: Garrafa 75cl e Bag-in-Box 5L e 10L

Este é o vinho mais antigo da Sociedade Agrícola de Pias, e aquele a quem atribuímos o nome do nosso fundador.

Quarenta anos depois da sua criação, mantém intocadas as características que o tornaram único e reconhecível em inúmeras casas portuguesas.

