



JÚLIO B. BASTOS

2007

País: Portugal
Região: Alentejo (Estremoz)
Solo: Argilo-Calcário
Tipo: Tinto
Castas: Alicante Bouschet
Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,5 g/l
Acidez Volátil: 0,65 g/l
pH: 3,63
Açúcares Totais: 4 g/l
Caixas: Madeira com 3 garrafas

Abrir de preferência 2 horas antes de consumir e servir a uma temperatura entre os 18-19°C.

Este vinho é uma homenagem ao meu pai, Júlio Bandeira Bastos. É um vinho que resulta da selecção das melhores uvas provenientes de vinhas velhas de Alicante Bouschet, que foram pisadas em lagares de mármore e vinificadas com temperaturas controladas. O estágio é feito em barricas novas de carvalho francês durante 14 meses. O vinho apresenta uma cor opaca e violácea de rubi, com aromas puros de tinta-da-china, liquorice, notas de frutos silvestres e balsâmicas.

Na boca revela-se muito amplo, denso e sedoso, com taninos maduros e redondos.





JÚLIO B. BASTOS

2007

Country: Portugal
Region: Alentejo (Estremoz)
Soil: Clay / limestone
Type: Red
Grape Varieties: Alicante Bouschet
Alcohol Content: 14%
Total Acidity: 5,5 g/l
Volatile Acidity: 0,65 g/l
pH: 3,63
Total Sugar: 4 g/l
Box: 3 bottles / wooden

Open 2 hours before consuming and serve at a temperature between 18-19°C.

This wine from selected grapes of old Alicante Bouschet vines, dedicated to my father, foot-trodden in marble tanks with temperature control, has been slowly matured during 14 months in new French oak «barriques».

This wine shows a dark ruby colour with dark plum, kirsch, blackberry and chocolate aromas. Silky and intense finish, with round matured tannins.

