



FICHA TÉCNICA



MARCA	RAYO
PRODUTOR	Sociedade Agrícola D. Diniz
TIPO DE VINHO	Vinho Tinto Regional
REGIÃO	Alentejo
CASTAS	Maioritariamente Aragonez e Trincadeira, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO	Desengace total. Maceração a frio de 2 a 3 dias. Fermentação em cubas inox com temperatura controlada a 26/27°C. Maceração de 2 a 3 semanas.
ENVELHECIMENTO	Estágio pouco prolongado em cubas de aço inox.
LONGEVIDADE PREVISTA	3 a 4 anos.
TEOR ALCOÓLICO	13,5%
PROVA ORGANOLÉPTICA	Cor rubi. Aroma com notas de frutos vermelhos maduros. Sabor macio, frutado, final de prova com boa persistência e equilíbrio.
VITICULTURA	João Pedro Pereira
ENÓLOGO	Rui Reguinga
ENÓLOGO RESIDENTE	Paulo Peças