

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

Aveleda Lisboa Vinho Tinto 2023

Produtor Aveleda SA
Denominação de Origem IG Lisboa
País de Origem Portugal
Solo Argilo- Calcário
Ano de Colheita 2023
Castas Touriga Nacional Alicante Bouchet , Syrah
Graduação Alcoólica 13% Vol.
Açúcar Residual <1.5 g/L
Acidez Total (em Ácido Tartárico) $5.5 \pm 0,5$ g/L | **pH** 3.2 a 3.8
Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne

Vindima 2023

A região de Lisboa foi marcada por condições meteorológicas de seca. No entanto, a proximidade ao Oceano Atlântico desempenhou um papel crucial na proteção das videiras contra as ondas de calor, preservando a frescura tão característica dos vinhos da região. A antecipação da colheita revelou-se, assim, fundamental para garantir vinhos frescos, aromáticos e cheios de carácter.

Vinificação

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das uvas produzidas na região. As uvas foram suavemente esmagadas e seguiram com um período de maceração pré-fermentativa, para proceder à extração de cor e dos aromas frutados. A fermentação realizou-se em cubas de inox a temperaturas controladas (aproximadamente 24°C). O estágio parcial foi realizado em madeira de carvalho (francês e americano).

Notas de Prova

Cor | granada profunda.
Aroma | perfil frutado com notas de frutos silvestres e nuances de violetas, envoltas em especiarias.
Sabor | vinho jovem e elegante com notas de fruta preta, como amoras e groselha. Boa suavidade em boca com um final prolongado onde sobressaem notas de baunilha.

Prémios

BERLINER WINE TROPHY
Medalha de Ouro | Colheita 2021
WINE ENTHUSIAST
BEST BUY | Colheita 2020

Harmonizações

Ideal para ser acompanhado por pratos de sabor intenso, carnes vermelhas grelhadas e cozinha italiana como pastas, risotos e Osso Buco. Num finalizar de refeição poderá acompanhar sobremesas à base de chocolate negro.

Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 10° e 13°C
- . Armazenar na vertical, em local seco e fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 3 anos após engarrafamento



Seja Responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa (Capacidade)
Borgonha (750ml)
Vedante
Screwcap (750ml)
Caixa cartão
12x750ml

Aveleda
Desde os sonhos se cultivam

V: 05.2024

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2 | 4560-570 Penafiel | Portugal
T +351 255 718 200 (chamada para rede fixa nacional)
E info@aveleda.pt W www.company.aveleda.com

efr
PORVID



f /aveleda
@aveledawines
www.aveleda.com

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

Aveleda Lisboa Red Wine 2023

Producer Aveleda SA
Denomination of Origin IG Lisbon
Origin Country Portugal
Soil Limestone clay
Vintage year 2023
Varietals Touriga Nacional Alicante Bouchet , Syrah
Alcoholic volume 13% Vol.
Residual Sugar <1.5 g/L
Total Acidity (Tartaric Acid) 5.5 ± 0,5 g/L | **pH** 3.2 a 3.9
Head Winemaker Diogo Campilho | **Winemaker** Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne

Vintage 2023

The Lisbon region was marked by dry weather conditions. However, the proximity of the Atlantic Ocean played a crucial role in protecting the vines from the heatwaves, preserving the freshness so characteristic of the region's wines. Anticipating the harvest thus proved fundamental in guaranteeing fresh, aromatic wines full of character.

Winemaking Process

This wine results from a rigorous selection of grapes produced in the region. The grapes were gently crushed and underwent a pre-fermentation maceration period to extract color and fruity aromas. Fermentation took place in stainless steel tanks at controlled temperatures (approximately 24°C). Partial aging took place in oak barrels (French and American).

Tasting Notes

Color | deep garnet.

Aroma | fruity profile with notes of wild berries and hints of violets, enveloped in spices.

Taste | young and elegant wine with notes of black fruit, such as blackberries and currants. Good smoothness on the palate with a prolonged finish where notes of vanilla stand out.

Awards

BERLINER WINE TROPHY

Gold Medal | Vintage 2021

WINE ENTHUSIAST

BEST BUY | Vintage 2020

Food Pairings

Ideal with intensive flavor food, grilled red meats, and Italian cuisines such as pasta, risotto, and Osso Buco. At the end of the meal, it can accompany desserts based on dark chocolate.

Recommendations

- . Serve at a temperature between 10° and 13°C
- . Store upright in a cool, dry place away from light
- . Consume within 3 years of bottling



Drink Responsibly.

Bottle model (Capacity)

Borgonha (750mL)

Sealant

Screwcap (750ml)

Cardboard box

12x750ml

Aveleda
Ordre os melhores se cultivam

V: 05.2024

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2 | 4560-570 Penafiel | Portugal
T +351 255 718 200 (chamada para rede fixa nacional)
E info@aveleda.pt W www.company.aveleda.com

efr
PORVID



f /aveleda

ig /aveledawines

www.aveleda.com

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

Aveleda Lisboa Vine Rouge 2023

Producteur Aveleda SA

Denomination d'Origine Contrôlée IG Lisboa

Pays d'origine Portugal

Soil Argile calcaire

Millésime 2023

Cépages Touriga Nacional Alicante Bouchet , Syrah

Teneur en alcool 13% Vol.

Sucre résiduel 4 g/L

Acidité totale (en acide tartrique) 5.5 ± 0,5 g/L | **pH** 3.2 a 3.9

Directeur d'œnologie Diogo Campilho | **œnologie** Susete Rodrigues

Wine Consultant Valérie Lavigne

Vendange 2023

La région de Lisbonne a été marquée par des conditions climatiques sèches. Cependant, la proximité de l'océan Atlantique a joué un rôle crucial en protégeant les vignes des canicules, préservant ainsi la fraîcheur si caractéristique des vins de la région. L'anticipation de la récolte s'est donc avérée fondamentale pour garantir des vins frais, aromatiques et pleins de caractère.

Vinification

Ce vin est issu d'une sélection rigoureuse des raisins produits dans la région. Les raisins ont été délicatement écrasés et ont subi une période de macération pré-fermentaire pour extraire la couleur et les arômes fruités. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées (environ 24°C). Le vieillissement partiel s'est déroulé en fûts de chêne (français et américain).

Notes de dégustation

Couleur | grenat profond

Arôme | profil fruité avec des notes de baies sauvages et des nuances de violettes, enveloppées d'épices

Goût | vin jeune et élégant avec des notes de fruits noirs, comme la mûre et la groseille. Bonne souplesse en bouche avec une finale prolongée où se détachent des notes de vanille.

Prix

BERLINER WINE TROPHY

Médaille d'Or | Millésime 2021

WINE ENTHUSIAST

BEST BUY | Millésime 2020

Accords

Ideal with intensive flavor food, grilled red meats, and Italian cuisines such as pasta, risotto, and Osso Buco. At the end of the meal, it can accompany desserts based on dark chocolate.

Recommandations

- . Servir à une température comprise entre 10° et 13°C
- . Conserver à la vertical, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière
- . A consommer dans les 3 ans suivant la mise en bouteille



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Modèle de bouteille (Capacité)

Borgonha (750mL)

Bouchon

Screwcap (750mL)

Boîte en carton

12x750ml

Aveleda

Ordre os sentidos se cultivam

V: 05.2024

Aveleda SA

Rua da Aveleda, 2 | 4560-570 Penafiel | Portugal

T +351 255 718 200 (chamada para rede fixa nacional)

E info@aveleda.pt W www.company.aveleda.com

efr
PORVID



f /aveleda

ig /aveledawines

www.aveleda.com