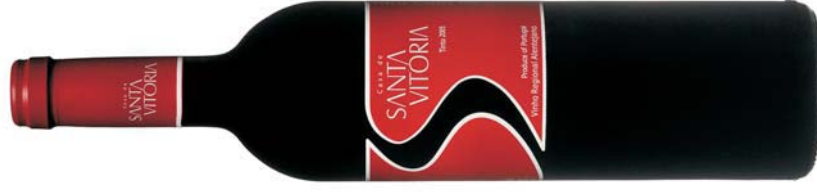


CASA SANTA VITÓRIA TINTO 2006

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produto / Marca | Casa Santa Vitória |
| Colheita | 2006 |
| Grau % | 14 % |
| Tipo | Tinto |
| Capacidade | 75 cl. |
| Classificação | Regional Alentejano |
| Ano | 2006 |
| Código de Barras | Garrafa 56022520000033 Caixa 15602252000047 |
| Dimensões das Caixas | Altura (cm): 14,6 Comprimento (cm): 32,5 Largura (cm): 21,8 Peso Bruto (Kg): 8,20 Gfa / Cxa: 6 x 750ml. |
| Paletização | Nº de Caixas: Base: 12 Cxs Níveis: 8 Cxs Total: 96 Cxs Altura (cm): 14,7 Peso Bruto (Kg): 813 |



CASA SANTA VITÓRIA TINTO 2006

Classificação: Regional Alentejano.

Castas: Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Análise:
Teor Álcool: 14%
Acidez Total: 5,6 g/l
pH: 3,69
Açúcares: 2,1 g/l

Vinificação: Desengace total seguido de fermentação a 26°C.

Uma parte da fermentação é feita em cubas especiais do tipo lagar com sistema de pisa com robot "pigeaur", outra parte em cubas troncocónicas e outra em cubas cilíndricas. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano seguido de uma ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.

Cor: Rubi fechado.

Prova: Aroma intenso a ameixa madura e groselha com notas de especiarias e baunilha. Na boca é aromático, encorpado e macio com final de prova longo.

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C.

Consumo: Imediato ou no decurso dos próximos 6 anos a uma temperatura de 16 - 18°C.

Gastronomia: É especialmente recomendado para acompanhar carnes vermelhas, borrego assado e outros pratos condimentados e queijos leves.

