

## SANTA VITÓRIA RESERVA TINTO



**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**SOLO:** Xisto – Argiloso

**CLIMA:** Mediterrâneo

**ANO DE COLHEITA:** 2016

**CASTAS:** Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot.

### ENOLOGIA

Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

**Vindima** manual e seleção manual das uvas.

**Fermentação** alcoólica em inox a temperaturas controlada entre 26° a 28°C com maceração pós fermentativa durante um curto espaço de tempo.

**Estágio** de 9 meses em barricas.

### NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor rubi intenso.

Aroma intenso a frutos maduros, ameixa e groselha, com notas de especiarias.

Boca equilibrada e com taninos suaves. Final de prova persistente.

### PARÁMETROS ANALÍTICOS

**Teor Alcoólico:** 14% | **Acidez Total:** 5,5g/L

**pH:** 3,64 | **Açúcares Residuais:** 1,6g/L

### SUGESTÕES DE CONSUMO

- Carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado e queijo curado.
- Servir de 16° a 18°C.
- Consumir já ou guardar até 6 anos.

### FORMATOS DISPONÍVEIS

Caixas de 6x750ml 7,5Kg | 96 caixas por palete – 720Kg

Garrafa de 1500ml

### EAN:

. Garrafa 750ml: 5602252000835

. Garrafa 1500ml: 5602252001054

### ITF:

. Caixas 750ml: 15602252000689

. Garrafa 1500ml: 5602252001054