



VERSÁTIL TINTO

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Tinto

Classificação | Regional Alentejo

Castas | Touriga Nacional, Tinta Caiada, Aragonez e Trincadeira

Ano de Colheita | 2018

Vinificação | Vindima mecânica, desengace total seguido de fermentação alcoólica a 28°C. Ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.

Notas de prova | De aroma intenso a frutos vermelhos, elegante, muito suave na boca e com boa persistência.

Sugestões de Consumo | Ideal para acompanhar pratos de carne, peixes gordos, massas, queijos ou vegetais assados. Consumir já ou guardar até 3 anos.

Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Teor Alcoólico | 14%

Acidez Total | 6,3g/L

PH | 3,70

Açúcares residuais | 2,6g/L

Enologia | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

Distinções:

88 Pontos Wine Advocate, Robert Parker 2014 (Colheita 2012)

Bronze International Wine Challenge 2016 (Colheita 2015)

Prata Concours Mondial Bruxelles 2017 (Colheita 2016)



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt