



## SELEÇÃO TINTO

**País** | Portugal

**Região** | Alentejo

**Clima** | Mediterrânico

**Solos** | Xisto-argiloso

**Tipo** | Tinto

**Classificação** | Regional Alentejo

**Castas** | Aragonez e Touriga Nacional

**Ano de Colheita** | 2018

**Vinificação** | Fermentação alcoólica em inox a temperatura controlada entre 26°C 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.

**Sugestões de Consumo** | Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado e queijo curado. Consumir já ou guardar até 6 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** | 6,8g/L

**PH** | 3,68

**Açúcares residuais** | 1,8g/L

**Enologia** | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral



**Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial**

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

[www.santavitoria.pt](http://www.santavitoria.pt)



## SELEÇÃO BRANCO

**País** | Portugal

**Região** | Alentejo

**Clima** | Mediterrânico

**Solos** | Xisto-argiloso

**Tipo** | Branco

**Classificação** | Regional Alentejo

**Castas** | Arinto e Verdelho

**Ano de Colheita** | 2019

**Vinificação** | Pelo método da “bica aberta”, clarificação estática. Fermentação alcoólica durante 3 semanas a 12º/14ºC.

**Notas de prova** | Aspeto límpido e cor citrino claro. Aroma intenso a frutos tropicais. Na boca a acidez natural confere-lhe muita vivacidade e frescura. É um vinho com bom volume e persistência.

**Sugestões de Consumo** | Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e carnes brancas. Consumir já ou guardar até 3 anos.

Temperatura de serviço entre 8ºC e 10ºC.

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

**Teor Alcoólico** | 13%

**Acidez Total** | 6,6g/L

**PH** | 3,44

**Açúcares residuais** | 1,1g/L

**Enologia** | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral



**Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial**

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

[www.santavitoria.pt](http://www.santavitoria.pt)



## SELEÇÃO ROSÉ

**País** | Portugal

**Região** | Alentejo

**Clima** | Mediterrânico

**Solos** | Xisto-argiloso

**Tipo** | Rosé

**Classificação** | Regional Alentejo

**Castas** | Alfrocheiro e Baga

**Ano de Colheita** | 2019

**Vinificação** | Vindima manual seguida de prensagem direta e suave das uvas. Fermentação alcoólica a 12º/14ºC.

**Notas de prova** | Aspeto límpido e cor rosada. Aroma a morango, groselha e meloa. Muito suave na boca, com acidez viva, boa persistência e frescura.

**Sugestões de Consumo** | Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e salmão fumado. Consumir já ou guardar até 3 anos.

Temperatura de serviço entre 8ºC e 10ºC.

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

**Teor Alcoólico** | 13%

**Acidez Total** | 6,3g/L

**PH** | 3,5

**Açúcares residuais** | 1,2g/L

**Enologia** | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral



**Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial**

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

[www.santavitoria.pt](http://www.santavitoria.pt)