



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