



INEVITÁVEL

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Tinto

Classificação | Regional Alentejo

Castas | Trincadeira e Alicante Bouschet

Ano de Colheita | 2019

Vinificação | Desengace total seguido de maceração a frio durante 4 dias. Fermentado em cuba/lagar com sistema de pisa com robot. Fez a malolática e estagiou 14 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de prova | Aspeto límpido de cor granada com grande profundidade. De grande riqueza aromática evidência notas balsâmicas, ameixas pretas e algum chocolate. Harmonização perfeita entre o vinho e a barrica onde estagiou, complexando o aroma com alguns frutos secos e especiarias. Boca com muita estrutura, encorpado e complexo, com final muito longo e persistente.

Sugestões de Consumo | Carnes, queijos, enchidos, caça e bacalhau. Consumir já ou guardar até 10 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 | 5,8g/L

PH | 3,64

Açúcares residuais | 2,3g/L

Enologia | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

Distinções:

90 Pontos - Wine Advocate, Robert Parker 2018

TOP 10 Vencedor RWFF 2017

Medalha Fórum dos Enólogos 2016

91 Pontos - Wine Advocate, Robert Parker 2016

Grande Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas 2014

90 Pontos - Wine Advocate, Robert Parker 2013



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt