



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



## VERSÁTIL BRANCO

**País** | Portugal

**Região** | Alentejo

**Clima** | Mediterrânico

**Solos** | Xisto-argiloso

**Tipo** | Branco

**Classificação** | Regional Alentejo

**Castas** | Arinto, Antão Vaz e Viosinho

**Ano de Colheita** | 2019

**Vinificação** | Pelo método da “bica aberta”, clarificação estática. Fermentação alcoólica durante 3 semanas a 14º/16ºC.

**Notas de prova** | Apresenta uma cor citrina e um aroma frutado onde se destacam notas de citrinos e ananás. Na boca é suave e fresco com uma acidez bem integrada com a fruta.

**Sugestões de Consumo** | Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e sushi. 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** | 12,5%

**Acidez Total** | 6,5g/L

**PH** | 3,348

**Açúcares residuais** | 1,3g/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)