

SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA TINTO



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

SOLO: Xisto – Argiloso

CLIMA: Mediterrâneo

ANO DE COLHEITA: 2016

CASTAS: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah

ENOLOGIA

Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

Vindima manual e seleção manual das uvas.

As 3 castas foram vinificadas em separado e foram loteadas apenas no final do estágio.

Maceração a frio durante 3 dias.

Fermentação alcoólica a 26°C em lagares de inox. Pisa com robot e maceração pós fermentativa durante 1 semana.

Estágio de 13 meses em barricas novas de carvalho francês (onde fez também a fermentação maloláctica) e 1 ano em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Aspetto límpido e cor rubi de forte concentração.

Aroma muito equilibrado, marcadamente frutado com notas de casca de laranja, chocolate preto e especiarias. Na boca é muito encorpado com taninos presentes, mas suaves. Final de prova muito longo.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 14,5% | **Acidez Total:** 5,5g/L

pH: 3,65 | **Açúcares Residuais:** 1,7g/L

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Carnes vermelhas, caça e queijos de massa mole.
- Servir de 16° a 18°C.
- Consumir já ou guardar até 10 anos.

FORMATOS DISPONÍVEIS

Caixas de 6x750ml 9Kg | 96 caixas por palete – 864Kg
Garrafa de 1500ml

EAN:

. Garrafa 750 ml: 5602252000859

. Garrafa 1500ml: 5602252000408

ITF:

. Caixa 750ml: 15602252000702

. Garrafa 1500ml: 5602252000408