



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



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.santavitória.pt



RESERVA TINTO

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Tinto

Classificação | Regional Alentejo

Castas | Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah e Cabernet Sauvignon

Ano de Colheita | 2018

Vinificação | Fermentação a 26°C e maceração prolongada. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de prova | Vinho de aroma intenso a ameixa madura e groselha com notas de especiarias e baunilha.

Sugestões de Consumo | Ideal para acompanhar carnes vermelhas, 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 | 6,1g/L

PH | 3,76

Açúcares residuais | 2,1g/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.santavitória.pt