



www.santavitoria.pt

SANTA VITÓRIA TOURIGA NACIONAL



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

SOLO: Xisto – Argiloso

CLIMA: Mediterrâneo

ANO DE COLHEITA: 2016

CASTAS: Touriga Nacional

ENOLOGIA

Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

Vindima manual e seleção manual das uvas.

Maceração a frio durante 2 dias.

Fermentação alcoólica a 26°C em lagares.

Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês, onde fez a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor rubi intenso e concentrada.

Aroma intenso a flor de laranjeira e fruta madura, café e de especiarias.

Na boca é encorpado e complexo, com final de prova longo.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 14,5% | **Acidez Total:** 5,4g/L

pH: 3,63 | **Açúcares Residuais:** 1,7g/L

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Carnes vermelhas, borrego, caça e peixe assado.
- Servir de 16° a 18°C.
- Consumir já ou guardar até 10 anos.

FORMATOS DISPONÍVEIS

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

EAN: 5602252000699

ITF: 15602252000597