



## SELEÇÃO TINTO

**País** | Portugal

**Região** | Alentejo

**Clima** | Mediterrânico

**Solos** | Franco-Argiloso

**Tipo** | Tinto

**Classificação** | Vinho Regional Alentejano

**Castas** Syrah e Cabernet Sauvignon

**Ano de Colheita** | 2021

**Vinificação** | Fermentação alcoólica em inox a temperatura controlada. Maceração pós fermentativa durante um curto espaço de tempo. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Notas de prova** | Aspeto límpido e cor rubi intenso. Aroma frutado com notas de ameixa e chocolate negro. Boca muito elegante e com taninos suaves. Final de prova persistente.

**Sugestões de Consumo** | Ideal para acompanhar pratos de borrego ou caça 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.

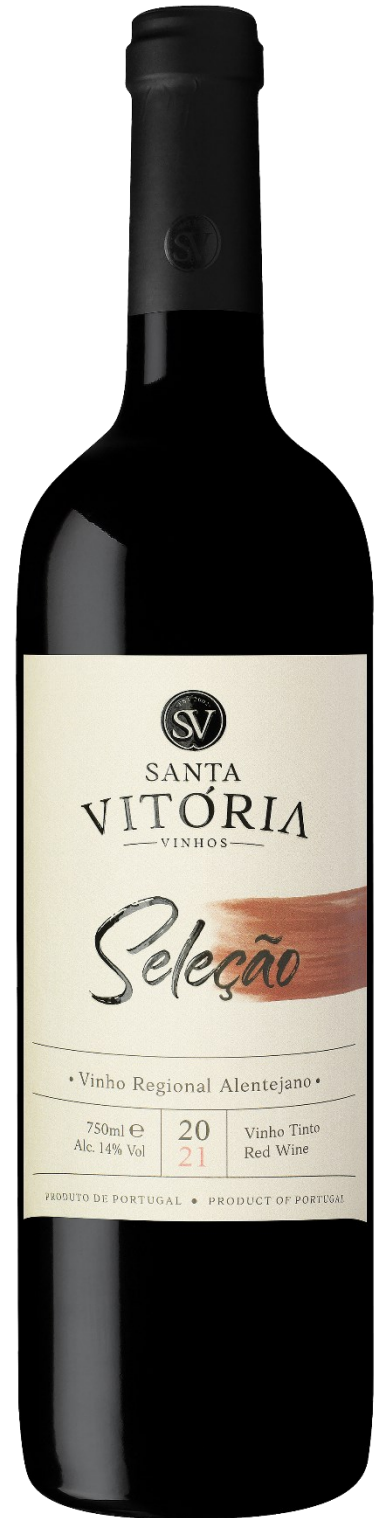
**Teor Alcoólico** | 14%

**Acidez Total** | 5,2g/L

**PH** | 3,68

**Açúcares residuais** | 1,2g/L

**Enologia** | Marta Maia



**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)