



GRANDE RESERVA TINTO

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Tinto

Classificação | Regional Alentejo

Castas | Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah

Ano de Colheita | 2017

Vinificação | Vindima manual e seleção manual das uvas. As três 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 uma semana. Estágio de 13 meses em barricas novas de carvalho francês (onde fez também a fermentação maloláctica) e um ano em garrafa.

Notas de prova | Aspeto 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.

Sugestões de Consumo | Carnes vermelhas, caça e queijos de massa mole. Consumir já ou guardar até 10 anos.

Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Teor Alcoólico | 14,5%

Acidez Total | 5,5g/L

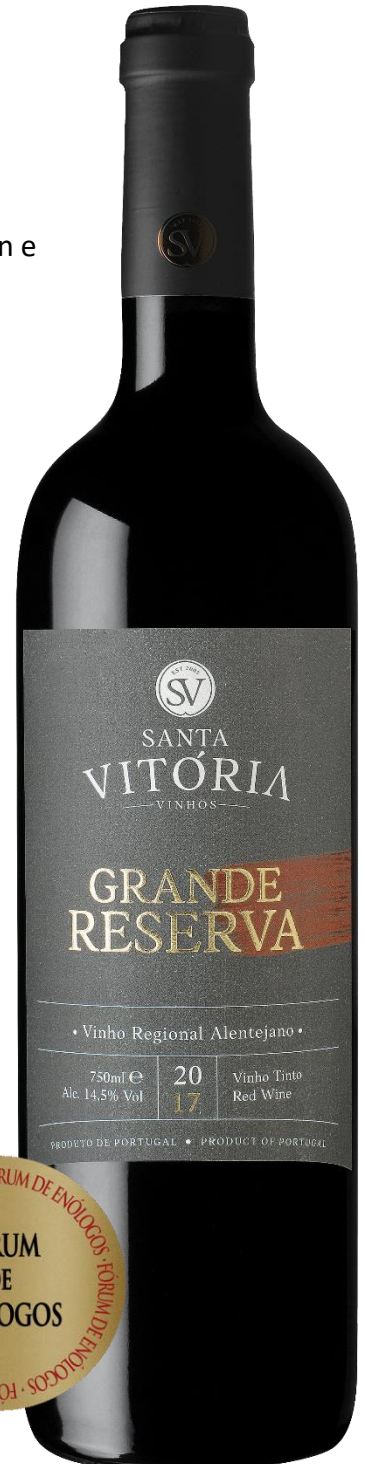
PH | 3,57

Açúcares residuais | 2,1g/L

Enologia | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

Distinções:

Ouro – Fórum de Enólogos 2020



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt