



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.

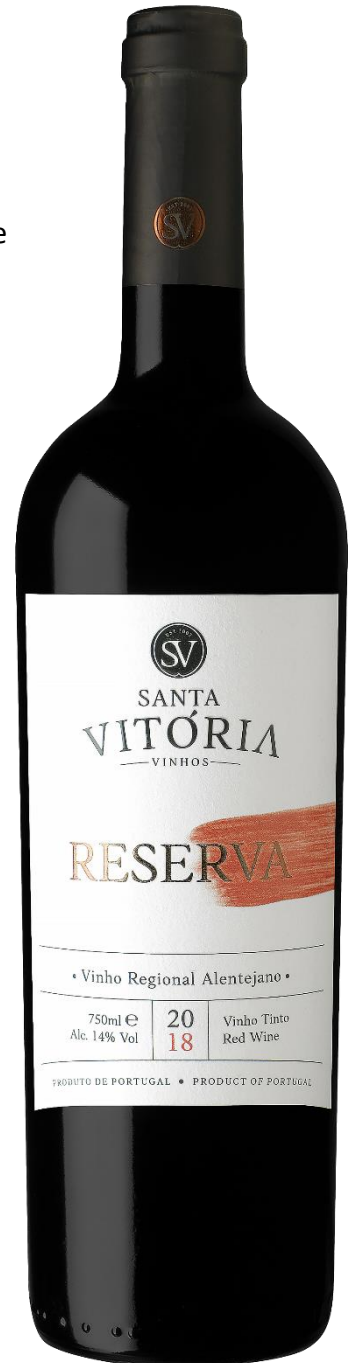
Teor Alcoólico | 14%

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.santavitoria.pt