

SERRAS DE AZEITÃO TINTO 2006

Denominação: Vinho tinto Regional Terras do Sado

Castas: 30% Aragonez (Tinta Roriz), 30% Syrah, 20% Merlot e 20% Touriga Nacional

Estágio: curto estágio em carvalho francês.

Primeira Colheita: 2001

Em comercialização: 2006

Produção: 620.000 garrafas 0,75

Análise: Alcool (%vol) 13,9 ; Acidez Total (g/l AT) – 6,0; pH – 3,65; SO₂ Total

(mg/l) – 100; Açúcares Red (g/l) – 3,0

Temperatura de Serviço: 16-18 °C

Perfil:

Produzido a partir das castas Aragonez (Tinta Roriz) 30%, Syrah 30%, Merlot 20 % e Touriga Nacional 20% plantadas na Península de Setúbal (Terras do Sado).

As castas Aragonez e Syrah encontram o terroir ideal para um vinho rico, elegante e macio na boca, nas vinhas de baixa produção dos solos arenosos de Palmela.

As castas Touriga Nacional e Merlot são provenientes de vinhas de baixa produção, localizadas nas colinas de Azeitão, onde o terroir especial e o clima propiciam condições para um lento e longo período de maturação, obtendo-se vinhos elegantes e complexos.

As diferentes castas, quando atingiram a maturação ideal, foram vinificadas separadamente usando-se um método tradicional.

Uma parte dos vinhos seleccionados teve um curto estágio em carvalho francês.

O lote final foi realizado em Março de 2007 tendo sido posteriormente engarrafado em Abril do mesmo ano.

Notas de prova:

De cor vermelha profunda o Serras de Azeitão Tinto 2006 apresenta aromas de frutos encarnados e pretos combinados com umas notas de flores selvagens ; na boca a sensação de fruta é intensa originando um vinho com um final cheio, suave e persistente.

Tem capacidade de envelhecimento positivo em garrafa.

História:

O vinho tinto Serras de Azeitão tem sido produzido desde 2001.

1) *Panqueca de carne de gado, French Rack de cordeiro, arroz, salada de tomates e azeitonas verdes.* 2) *Penne Rigatti ao creme de cebola e queijos.* Jantar em 03 de outubro de 2009.