

<http://www.sosousas.pt/>



## Casaleiro Reserva

( Caves Dom Teodosio )

**2002 Vinho Regional Ribatejano - Tinto**

### **Origem, Produção e Engarrafamento**

PORTUGAL - Produção das nossas Quintas na região do Ribatejo.

Vinificação e estágio médio de 12 meses em barris novos de carvalho francês na nossa QUINTA de S. JOÃO BATISTA

Engarrafamento e estágio em garrafa nas nossas instalações em Rio Maior.

### **Volume de Produção**

média anual de 150000 litros

### **Castas**

Lote de Castelão e Trincadeira Preta

### **Processo de Vinificação**

Curtimenta total com maceração prolongada em depósitos de aço, com controle da temperatura de fermentação

### **Estágio**

Após a fermentação o vinho estagia em barris novos de carvalho francês em média 12 meses.

Estágio em depósitos de aço ou barris velhos até ao engarrafamento

O vinho permanece na garrafa um mínimo de 3 meses antes de consumo.

### **Apreciação**

Aspecto límpido, côr rubi fechado, aroma cheio e complexo com frutos vermelhos e compota bem casados com o tostado da madeira que lhe confere um toque final de baunilha.

Bem estruturado e equilibrado, com boca cheia e taninos de boa qualidade bem envolvidos com a madeira, com final de boa persistência e muito agradável.

*Linguado grelhado ao molho de alcaparras. Jantar em 23 de outubro de 2009.*

### Sugestões

Aconselhamos como complemento de todo o tipo de pratos de carne, grelhados, guisados, comida de caça, peixe no forno e todo o tipo de queijos.

Servir à temperatura de 18° a 20°C, num copo largo de vidro fino.

Melhora se fôr decantado antes de servir.

Guardar a garrafa deitada, resguardada de luz intensa, e de luz solar, vibrações, mudanças bruscas de temperatura e odores intensos a químicos.

Preferencialmente, guardar num local arejado e fresco com temperatura entre 12-16°C e humidade entre 75 - 95%.

### Prémios

#### Casaleiro Reserva 1999

- VII Concurso de Vinhos do Ribatejo - Medalha de Prata

#### Casaleiro Reserva 1997

- Prémio da Revista de Vinhos - 2000 - MELHOR COMPRA 2000
- Singapore International Wine Challenge 2000 - Menção Honrosa

### Características Analíticas

Vol % / Vol% no rótulo	13.0% /13.0 %
Acidez Total	6.20
Acidez Volátil	0.56
Densidade	0.9931
Extracto Seco	30.1
Livre /Total SO2 mg / l	18 / 122
Açúcar/pH	2.9 / 3.35
CVR Ribatejo nº 274/ 06 - 31/05/2006	

*Linguado grelhado ao molho de alcaparras. Jantar em 23 de outubro de 2009.*