



CASA DE SANTA VITÓRIA

Vinho Regional Alentejano



COR/ COLHEITA	CASTAS	ANÁLISE	VINIFICAÇÃO	PROVA	GASTRONOMIA
Tinto 2009	Touriga Nacional	Acidez Total: 5,8 gr/l pH: 3,77 Açúc. Red: 2,9 g/l	Vindima manual e seleção das melhores uvas na adega. Maceração a frio durante 2 dias e fermentação alcoólica a 26°C em lagares. A fermentação maloláctica foi feita em barricas novas de carvalho francês, onde estagiou mais 14 meses.	Aroma intenso a flor de laranjeira e fruta madura. Notas de tabaco, café e especiarias. Complexo e encorpado. Final de prova longo.	Carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

MARCA	GRAU %	TIPO	CAP.	CLASSIF.	ANO	GARRAFA		ROLHA	CÁPSULAS	RÓTULO	CAIXA		PALETIZAÇÃO
						MODELO	COR	TIPO/ME DIDA	TIPO/DIMENSÃO/ COR		TIPO	DIMENSÃO	
CASA DE SANTA VITÓRIA TOURIGA NACIONAL	14	Tinto	75cl	Regional	2009	BORDALESA GÓLIA	AMBAR	EXTRA 45X25	COMPLEXO ALUMINIO 29,2X60 (PRETA)	EAN:5602252000699	6X750ML PESO: 9KG ITF:15602252000597	A-164 C-318 L-251	96CX/PALETA FIADA-12 ALTURA-8 ALTURA-1,46M PESO 889KG



CASA SANTA VITÓRIA - HERDADE DA MALHADA S.A. LISBOA PORTUGAL WWW.SANTAVITORIA.PT

Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3º dia)