



CASA DE SANTA VITÓRIA

Vinho Regional Alentejano



COR/ COLHEITA	CASTAS	ANÁLISE	VINIFICAÇÃO	PROVA	GASTRONOMIA
Tinto 2008	Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah.	Acidez Total: 5,3 gr/l pH: 3.63 Açúc. Red: 2,0 g/l	Vindima manual e escolha em tapete na adega. Maceração a frio durante 3 dias seguido de fermentação alcoólica a 26°C em lagares com pisa robot. As 3 castas foram vinificadas em separado e foram loteadas apenas no final do estágio. Esteve 14 meses em barricas novas de carvalho francês onde fez também a fermentação maloláctica e mais 1 ano em garrafa.	Tinto muito equilibrado, com aroma marcadamente frutado, notas de casca de laranja, menta, chocolate preto e especiarias. Na boca é muito encorpado com taninos presentes mas suaves. Final de prova muito longo.	Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

MARCA	GRAU %	TIPO	CAP.	CLAS. SIF.	ANO	GARRAFA		ROLHA	CÁPSULAS	RÓTULO	CAIXA		PALETIZAÇÃO
						MODELO	COR	TIPO/MEDIDA	TIPO/DIMENSÃO/OCOR		TIPO	DIMENSÃO	
SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA TINTO	14	Tinto	75cl	Regional	2008	BORDALESA GÓLIA	AMBAR	EXTRA 45X25	COMPLEXO AL. 30X60 (DOURADA)	EAN:5602252000859	6X750ML PESO:9KG	A-164 C-318 L-251	96CX/PALETA FIADA:12 ALTURA:8 ALTURA:1,46M PESO:889KG
											ITF:15602252000702		



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)