

EST. 1964

VINHOS  
WINESMOSCATÉIS  
MUSCATSLICOROSOS  
FORTIFIED

## VERITAS TINTO, 2013



É um vinho de cor rubi, com reflexos violáceos, com aroma a fruta muito madura e algum tostado e abaunilhado. Na boca é um vinho com uma boa estrutura, intenso e persistente. Ruby color with grenade rim, red fruit, toasty and vanilla aroma. Full bodied, intense and balanced wine.

**CASTAS:** Castelão, Cabernet Sauvignon

**SOLO:** Arenoso

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação a uma temperatura média de 28°C. A maceração termina 1 semana depois da fermentação tumultuosa.

**ESTÁGIO:** 6 meses em barricas de carvalho americano

**ANÁLISE**

Álcool: 13,5 % vol  
Acidez Total: >4.8 g/l  
Açúcar residual: <2

**RECOMENDAÇÕES:** Servir a 16°C, ideal com carnes vermelhas queijos e assados

**EMBALAGEM:** Garrafa 0.75 l

**PRÉMIOS**

Boa Compra Revista de Vinhos  
Wine Passion Wise Buy Award  
Bronze Vinhos de Portugal 2013  
Prata AWC Vienna  
Medalha de prata  
Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados ACIC - Cidade de Coimbra, 2009

**VARIETIES:** Castelão, Cabernet Sauvignon

**SOIL:** Sandy soil

**VINIFICATION:** Grapes picked by hand, the fermentation is made at 28 ° C at stainless steel vats. The pellicular maceration ends 1 week after fermentation.

**AGEING:** 6 months in American oak barrels

**ANALYSIS**

Alcohol: 13,5 % vol  
Total Acidity: > 4.8 g / l  
Residual sugar: <2

**SERVING SUGGESTIONS:** Serve at 16°C, ideal with red roast meats and fat cheeses

**PACKAGING:** Bottle 0.75 l

**AWARDS**

Best Buy Revista de Vinhos  
Wine Passion Wise Buy Award  
Bronze Wines of Portugal 2013  
Silver AWC Vienna  
Silver Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados ACIC - Cidade de Coimbra, 2009

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

**SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA, S.A**

Sítio da Lage 2950-302 Palmela PORTUGAL T +351 212 351 264 | F +351 212 350 247  
E: geral@sivipa.pt - www.sivipa.pt - www.facebook.com/SivipaSociedadeVinicolaPalmela

Safra 2013. Almoço na Casa Mãe da Rota de Vinhos, Palmela/PT 03/11/2015.