



“XAVIER SANTANA”
PALMELA D.O. RESERVA TINTO (750ML)

Xavier Santana

VINHOS



WINES

Vinho tinto “Palmela D.O. Reserva” produzido com uvas da casta “Castelão”. Um vinho concentrado, intenso e complexo c/ final de prova longo.

Red wine “Palmela D.O. Reserva” produced from grapes of “Castelão” variety. A concentrated, intense and complex wine with a persistent ending.

Classificação - Classification

Tipo Type	Palmela D.O. Reserva
Cor Color	Tinto Red
Casta Variety	Castelão
Região Region	Fernando Pó - Palmela
Solo Soil type	Argilo-arenoso Sandy-clay

Análises - Analysis

Teor de álcool Alcohol grading	14,0°
pH	3,56

Características - Characteristics

Cor Color	Rubi Ruby
Aroma	Compotas; notas de baunilha e coco; madeira. Compotes; vanilla and coconut traces; wood.
Paladar Taste	Concentrado, intenso e envolvente; grande corpo. Final agradável e persistente. Concentrated, intense and involving; fullbodied. Pleasant and persistent ending
Vinificação Vinification	Fermentação em cuba de inox c/ controlo de temperatura e remontagens c/ arejamento. Maceração prolongada. Stainless steel vat fermentation w/ controled temperature and ventilated remounts. Long maceration.
Estágio Aging	12 meses em barricas de carvalho. 12 months in oak casks

Sugestões - Suggestions

Gastronómicas Gastronomical	Pratos de carne assada, caça e queijos de pasta mole. Roasted beef; buttery cheeses
Serviço Serving	16°~18°C

Outras infos - Other info

Enólogo Winemaker	André Santana Pereira
----------------------	-----------------------

Safra 2012. Prova na Adega Xavier Santana, Palmela/PT 03/11/2015.