



## ANTÓNIO SARAMAGO

### COLHEITA

### 2013

<b>Classificação:</b>	Vinho Regional Península de Setúbal
<b>Tipo:</b>	Tinto
<b>Casta:</b>	Castelão
<b>Região:</b>	Península de Setúbal
<b>Tipo de Solo:</b>	Arenoso
<b>Produção:</b>	10.000 garrafas
<b>Vinificação:</b>	Fermentado em cuba de inox a 28°C
<b>Longevidade Prevista:</b>	6 anos
<b>Teor de Álcool:</b>	14,6%
<b>Acidez Total:</b>	5,2 g/L ácido tartárico
<b>pH:</b>	3,72
<b>Açúcares Redutores:</b>	5,9 g/L
<b>Cor:</b>	Rubi acentuado
<b>Aroma:</b>	Frutos vermelhos
<b>Sabor:</b>	Taninos redondos, denso, acentuado e persistente
<b>Sugestões de serviço:</b>	Deve ser servido a uma temperatura de 16-18°C, a acompanhar pratos de peixe e carne grelhada, e queijos de pasta mole ou curados
<b>Conservação em Cave:</b>	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%
<b>Enólogo:</b>	António Saramago



*Safra 2013. Jantar com António Saramago e esposa, na Luigi Pietro 06/04/2016.*