



ANTÓNIO SARAMAGO

COLHEITA

2013

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



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